IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

ex Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI

Amministratore: DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 11 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

1. - O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi L. 4 —
2. - P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) . . . . . » 2 —
3. - Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.) » 2 —
4. - Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione) . . . . » 2 —
5. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.) » 6 —
6. - V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . » 3,50
7. - A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.) . . . . » 4 —
8 - T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. - T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz) . . . . . » 1 —
10. - D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. - S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. - T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.) » 5 —
14. - F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
15. - T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . » 2 —
16. - A. Bruttini — *I concimi* . . . . » 3 —
17. - G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . » 2,50
18. - O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi) » 7 —
19. - D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. - A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.) . . » 5 —
21. - V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 4,50
22. - D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.) . . . . . . » 3 —
23. - T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. - G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) . » 2,50
25. - L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . » 2 —
26. - G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. - S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. - T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. - Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . . . » 4,50
30. - A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
31. - Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.) » 2 —
32. - G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
33. - A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.). . . » 2,50
34 - V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
35. - A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. - A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono* . . . . » 2 —
37. - F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. - A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. - C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.* » 2,50
40. - A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 3 —
41. - A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . » 3 —
42. - M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina*. . . . . » 2 —
43. - N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. - A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . » 4 —
45. - L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. - G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore* . . . . » 3 —
47. - V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.* . » 3 —
48. - A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio* . . . . . . » 2,50
49. - E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 5 —
50. - A. Marescalchi - *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »* . » 5 —
51. - A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. - G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.) . . . . . . » 2,50
53. - N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana* » 2 —
54. - G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. - V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. - F. Carpentieri *Il nocciuolo*. . . . . » 1,50
57. - A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole) . . . . . . » 5 —
58. - G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

La specializzazione delle leggi per l'agricoltura

L'aurea pubblicazione del *Coltivatore* sulle leggi agrarie contiene un insegnamento suggestivo, per chi vive a contatto della vera pratica: lo sminuzzamento di provvedimenti, fra loro pressochè identici, trasforma molte volte una legge in un vero regolamento speciale, che dovrebbe invece avere una fisionomia locale, perchè non può come tale essere ugualmente adatto a condizioni differentissime di clima, di coltura, di industria, di usanza e simili, come si verificano in qualunque grande Stato, ma in ispecial modo in Italia, a cagione della sua particolare conformazione geografica, e delle profonde differenze tra le singole regioni.

Chi scrive ha già presentato fin da parecchi anni fa, cioè al Congresso di Udine nel 1903 e in seguito ripetutamente pubblicato, delle considerazioni sulla necessità di una legislazione unica per la difesa delle piante coltivate, e così anche per l'industria e il commercio dei prodotti agrari; quelle proposte furono discusse nel 1905 a Roma in un congresso della Società degli agricoltori italiani e dei direttori di Cattedre, dove, sostenute anche dall'autorevole parola del prof. Cuboni, trovarono accoglienze molto favorevoli; le approvarono, anche per iscritto, persone eminenti per scienza e per le cariche che rappresen-

tano; furono ripresentate al Congresso internazionale di Vienna, dove il prof. Moreschi seppe assai bene sostenere e far approvare la tesi che egli con tanta autorità ha raccolta ed ampliata. Non si può dire adunque che l'argomento riesca nuovo alle classi agricole e ai professionisti; eppure si continua con strane ostinazioni a far peggio, aggiungendo ogni anno qualche altra *leggina* che potrebbe conglobarsi invece nel *codice* desiderato.

Io pertanto, non perchè mi creda più competente di altri, ma per un certo qual diritto di priorità, chiedo all'ospitalità del *Coltivatore* licenza di tornare sull'argomento, sperando che almeno il nuovo *Comitato agrario nazionale* se ne voglia interessare.

*
* *

Per difendere la persona contro le malattie infettive, per assicurare la cura medica, la provvista di acqua potabile, le abitazioni sane, e via dicendo, esiste un *Codice sanitario* che è giustamente ritenuto uno dei più completi e moderni; per l'igiene del bestiame (veterinaria) il codice è anch'esso esplicito, preciso e completo, senza bisogno dunque di promulgare altrettante leggi e leggine speciali contro il colera, o la difterite, o contro l'afta o il carbonchio, e neppure per la vigilanza sugli acquedotti o sui macelli: il codice sanitario tutto comprende, e provvede mediante i regolamenti d'igiene, i consigli sanitarii, e il personale tecnico all'esecuzione e alla interpretazione di ogni disposizione.

Per l'igiene delle piante, sia pure soltanto preventiva, invece nulla di coordinato, ma leggine spezzate, che naturalmente sono alla discrezione dei piccoli municipii, e formano, in caso di contestazione, la delizia del pubblico e il carnevale degli avvocati. Altrettanto dicasi del resto per le frodi nel commercio delle sostanze alimentari, quantunque contemplate nel codice sanitario, perchè certe frodi sono igienicamente innocue, e allora il sanitario se ne disinteressa, non essendo suo compito di tutelare gli interessi economici altrui.

Si è creduto di provvedere colla promulgazione di leggine, non pensando alla confusione che così si procura alle piccole amministrazioni di Comuni rurali, e non pensando poi alle interpretazioni giuridiche controverse.

Un Sindaco per esempio fa sequestare sul mercato o sulla via un fascio di piante coperte d'insetti oppure infette di marciume nelle radici dietro denunciato da una persona competente a riconoscere l'infezione; si va in Pretura, magari per opera del contravventore che non vuole adattarsi al provvedimento: il Pretore dà ragione al venditore di in-

setti e di crittogame, perchè le leggi sulla fillossera, sulla diaspis, sulla mosca, e che so io, non contemplano i pidocchi del melo, il marcio delle radici, ecc. ecc. o perchè non c'è una disposizione sul regolamento o manca il decreto che dichiari infetto il Comune e via dicendo.

Si è fatto da qualche persona il quesito se non basti a provvedere una disposizione della legge comunale e provinciale (art. 126) e regolamento annesso (art. 63); anche questa via fu provata, e fra altri dallo scrivente, senza poter giungere ad alcun pratico risultato, perchè occorrono disposizioni appositamente prese dal Consiglio comunale, in non so quante letture, un regolamento di polizia rurale, il parere del Consiglio provinciale, il visto del Prefetto e via via dicendo, prima di attribuire, riconoscere e far riconoscere legali e costituzionali dei provvedimenti per non lasciar nidificare i bruchi, per arrestare la cuscuta, per distruggere le arvicole, e simili.

Dunque non illudiamoci e non perdiamo tempo a discutere coi giuristi, e tanto meno con quelli dei pubblici impieghi; la legge comunale e provinciale non provvede, il Codice sanitario neppure, e in fatto se provvedessero, allora non si farebbero tante di queste leggine speciali.

Qui vediamo uno dei lati del critico e insostenibile sistema di governo che vige nel nostro paese: si obbligano le amministrazioni di minuscoli comuni rurali a ingolfarsi in un pelago di leggi, regolamenti, ordinanze per qualsiasi deliberazione, in una irta selva di formule e di controlli, come se in ognuno di quei comuni ci fossero soltanto dei giureconsulti o dei segretari di Ministero, e non si vede che in questo modo si fomenta una passiva resistenza a qualunque disposizione anche se giusta, di legge e regolamenti, si applica alle materie tecniche, in cui forse qualche umile massaro consigliere può dare dei punti a tutti i principii del giure, si applica all'esercizio tecnico di industrie e di commercio lo stesso criterio che fu adottato per controllare il funzionamento della contabilità, della legge scolastica, dell'igiene, e così via; ma non si vede che manca l'organo per esercitare questo controllo in modo da renderlo tollerabile, equo e non ingombrante, in modo cioè da indicare con veste legale agli stessi interessati come dovrebbero comportarsi per rispettare e far rispettare le leggi, senza spese inutili e senza seccature immeritate.

*
* *

Pochi esempi bastano: la legge contro le frodi nei vini è una vera canzonatura, se la sorveglianza è attribuita ad un laboratorio d'analisi per ogni cinque o dieci provincie, senza un commissario o ispettore o delegato che provveda sul comune a vigilare quel commercio e a pre-

levare dei campioni senza previo avviso al venditore per prepararli; e lo stesso avverrà per gli olii e per i formaggi.

Il commercio di piante infette sui pubblici mercati e per le strade, che si fa quotidianamente, non può essere soffocato nè regolato, se non c'è modo di chiarirne bene le norme di vigilanza e se non si assistono i sindaci con l'opera di persone non solo competenti ma legalmente autorizzate (come sono gli ufficiali sanitari per l'igiene) a rilevare e a denunciare le inosservanze della legge.

I certificati d'immunità di provenienza, o che so io, che devono accompagnare le spedizioni di piante, sono rilasciati dai municipii senza alcuna base tecnica, e magari in blocco ed in bianco, per levarsi un fastidio, cosicchè il rispetto delle *forme* legali porta alla perfetta legalità della diffusione di parassiti in tutto il paese, e una volta che c'è la legalità non si può pretendere di più.

Lasciamo gli esempi, perchè se ne potrebbero riempire molti numeri del *Coltivatore*, e tiriamo i remi in barca.

Io torno all'antico argomento di un codice unico per la difesa delle piante coltivate, per il commercio delle materie e derrate agricole, per le questioni zootecniche (non sanitarie) e per un consiglio agrario provinciale, autorizzato a fissare i regolamenti *locali* per l'esecuzione della legge o codice generale, e invece sia preso in considerazione e si cerchi di tradurlo in fatti; e rinnovo l'appello sull'autorevole e diffuso *Coltivatore*, nella speranza che più assai delle mie poco autorevoli considerazioni varranno l'autorità delle adesioni che ho ricordate, e quella recente dell'associazione del Polesine, e il convincimento delle persone pratiche delle vere condizioni di vita nelle campagne, perchè si cerchi di creare un Codice agrario omogeneo, e si esamini la questione sotto un punto di vista non solo giuridico ma anche un po' agronomico.

Citerò per finire, qualche precedente. La legge francese del 24 dicembre 1888 che rende obbligatoria la distruzione degli insetti, delle crittogame, e di tutti i vegetali ed animali nocivi all'agricoltura; leggi simili si hanno in Belgio, Spagna, Stati Uniti, e in Italia ne fu presentata una dal ministro Domenico Berti in Senato in seduta 26 novembre 1882, ma sulla baraonda delle crisi e della politica, chi ci ha più pensato? Se per esempio, il Comitato agrario nazionale volesse iniziare i suoi lavori coll'argomento che ho qui tentato di esporre, ritengo che si sarebbe presto convinti che quella è la base fondamentale del grande edificio di tutta la legislazione agraria, e grande prestigio ne verrebbe a tutta l'azione di quel Comitato.

Como, marzo 1909. C. Forti.

Note di stagione

Sostegni morti alle viti — Erpicatura prati — Superficie a foraggi.

Di fronte al deprezzamento dei vini interessa ridurre, quanto più possibile, la partita spese.

In tutti i vigneti a filo di ferro e, più specialmente, in quelli alla Guyot, la durata del palo può influire immensamente sulla voce uscita.

Il valoroso amico nostro *o. micron*, in una delle sue sempre interessanti rassegne della stampa agraria del « *Giornale di agricoltura* » riporta i risultati del prof. Dufour che stabiliscono come dopo alcuni anni i pali provenienti da rami giovani fossero rovinati in ragione del 29,6 0[0 mentre quelli tagliati dal legno vecchio solo del 7,7 0[0.

L'età adunque ha un'altissima influenza e il viticultore intelligente non deve trascurarla.

Delle essenze quelle che più hanno costantemente corrisposto sono il castagno e la robinia.

Per raggiungere la durata maggiore bisogna usare uno dei tanti trattamenti suggeriti e tra questi, principalissimo, il carbolineum ed il solfato di rame.

L'influenza di tali concie è notevolissima così che il Bosello di Rovigo (vedi *Coltivatore*, n. 2 1907, e *Viticoltura pratica* di Ottavio Ottavi, opera che nessun viticultore deve ignorare) con solfato di rame a freddo e con l'immersione poi in latte di calce al 3 0[0 arrivò ad ottenere che i pali di salice — tra le essenze la più facile a rovinarsi — così trattati dopo sei anni resistevano ancora.

*
* *

Per quanto ripetuto il consiglio molti ancora non sanno decidersi per le erpicature ai prati.

Bisogna provare per convincersi degli immensi benefici che offre l'erpice specialmente sui medicai.

Se l'erpicatura, ed energica, è stata eseguita sulla fine d'autunno si potrà, senza danno, rimandarla dopo il secondo taglio.

Nei medicai e nei trifogliai fatti lo scorso anno sul frumento bisognerà far correre un erpice Howard a trazione funicolare per togliere il danno che gli animali produrrebbero tanto più in seguito alle ultime pioggie.

Per chi non ha modo di seguire questa pratica, rimedi con una buona rastrellatura.

Oltre ai vantaggi tante volte illustrati si raggiungerà anche quello di asportare quella parte di stoppia rimasta dopo l'ultimo taglio, stoppia che andrebbe a rovinare il primo fieno.

*
* *

Di fronte alle aumentate esigenze della mano d'opera, e, più di tutto, in considerazione dei prezzi altissimi che hanno raggiunto in questi ultimi anni le carni, gli animali da lavoro e gli allievi, investire una maggior superficie a prato diventa un provvedimento dei più razionali ed economicamente dei più vantaggiosi.

Anche nei poderi meglio condotti, anche dove si ammira la mente colta di chi dirige un'azienda è costante la troppa poca superficie destinata a prato.

Mentre ogni buon agricoltore sa dirvi, con precisione, il reddito netto all'ettaro delle diverse culture mai sa precisarvi quella dei medicai e dei trifogliai.

E sì che neanche con il frumento ai prezzi attuali, neanche con le barbabietole e con la canapa si raggiungono gli utili che ponno dare, che danno, i prati.

Si riduca, adunque, ora, fin che siamo in tempo, la superficie arativa e si estenda sempre più quella a prati, con la certezza assoluta di raggiungere un ottimo fine.

E. Petrobelli.

Avremo anche i cavalli.... se vorremo

II.

Nell'anno 1907 il nostro Ministero dell'agricoltura elargì la cospicua somma di 60.750 lire per incoraggiamento alla produzione di cavalli, nelle quali erano comprese 27.300 lire per premi alle corse! (*Risum teneatis, amici!*) E' egli possibile sperare nella efficace soluzione di un problema così ponderoso quale si è quello delle rimonte militari, quando navighiamo in tanta miseria là dove altri Stati, la Francia p. es., spendono 12 milioni di lire all'anno?

Milioni ci vogliono, e non quisquilie!

Si è ben trovato un milione, mediante legge speciale, da dare alle cantine sociali; e non si troverà qualche milione per toglierci dall'incubo dell'impreparazione militare? Il Parlamento ha ben dato i fondi per la

costruzione delle fortificazioni, dei cannoni e delle mitragliatrici, e non li darà per la fabbricazione dei cavalli che quelli devono trainare?

E' assurdo il solo pensarlo.

Imperocchè potrà ben darsi che il commercio, il traffico, il carreggio nella vita civile si servano di automobili o di veicoli meccanici per le loro occorrenze; ma mai avverrà che un esercito in campagna e di fronte al nemico possa far a meno di cavalli per la cavalleria, per l'artiglieria e pei parchi, e ciò per ragioni che non è qui il luogo di spiegare. Quindi il Governo, di ciò persuaso, deve studiare tutte le maniere di procurarseli in misura sufficiente incoraggiando, aiutando e sovvenendo largamente coloro che si dedicano alla produzione dei cavalli che gli occorrono. Ogni cosa deve essere stata raccolta e predisposta a suo tempo per avere le maggiori probabilità di successo. Che se manchi di fruttare qualcuno degli istituti che devono fornire le armi, le polveri, le munizioni, i cavalli, l'ordinamento della difesa rimarrà monco e difettoso, e le nostre sorti saranno compromesse.

Non è più il tempo in cui l'Italia, non fatta o appena fatta, doveva forzatamente appoggiarsi agli amici e alle alleanze; dopo cinquant'anni che è diventata una grande nazione deve saper fare da sè per stare sicura e tranquilla in casa propria, come le altre grandi nazioni, e deve far da sè anche sulla questione dei cavalli, perchè come si rimarrebbe domani se le frontiere ci fossero chiuse?

Frattanto quei milioni, che ora non spendiamo in paese a vantaggio della nostra ippicoltura, li spendiamo poi grossi all'estero in prezzi più alti, in trasporti ed assicurazioni, ed in commissioni viaggiatrici per provvederci il bisognevole.

Veramente tutto l'ordinamento ippico dello Stato avrebbe forse bisogno di essere ristudiato e migliorato nel senso di limitare l'azione dei depositi governativi alla sola produzione dei cavalli per la cavalleria e l'artiglieria leggera, secondo l'opinione del colonnello Benzoni, e di lasciare che l'industria privata si allarghi ed affermi sulla produzione dei cavalli da tiro e di timone, pur giovando all'agricoltura ed al traffico. Ma questo non è il momento di muover quelle acque; ora si deve pensare a far tutto quello che si può con ciò che si ha.

Dal sin qui detto appare chiaro che lo Stato non deve abbandonare al caso la produzione dei cavalli, onde abbisogna, ma deve esser sicuro di averli sotto mano per ogni occorrenza. Questo val quanto dire che è suo dovere di spendere con larghezza di vedute, con serietà di propositi e con sicurezza di riuscita, contribuendo alla ricchezza della nazione ed alla sicurezza della patria.

Notiamo intanto che la situazione odierna dello allevamento cavallino nazionale non è così cattiva come da taluno si dice. E per provare quest'asserzione ci serviamo dei dati pubblicati dal prof. cav. Fogliata sul suo *Giornale d'ippologia* del 10 febbraio scorso, dove sono indicati i risultati per regione e per provincia del censimento equino 1908.

Siccome il censimento del 1876 aveva dato l'esistenza di 657.544 cavalli, e quello del 1908 l'ha data di 955.071, l'aumento sarebbe stato di 297.507 cavalli; però effettivamente c'è stato sul totale un aumento di 312.647 cavalli con una diminuzione in certe regioni di 15.140.

C'è stato aumento nelle regioni: Piemonte (del 76 0[0), Lombardia (78 0[0), Veneto (29 0[0), Liguria (182 0[0), Emilia (63 0[0), Lazio (2 0[0), Meridionale Mediterranea (70 0[0), Sicilia (67 0[0); la sola Sardegna è stata in vera diminuzione del 12 0[0, mentre le provincie di Perugia, Grosseto ed Aquila hanno avuto una diminuzione che fece scemare d'alquanto l'aumento conseguito dalle rispettive regioni.

Comunque sia nei 32 anni si è avuto un aumento notevole nel numero dei cavalli esistenti di circa il 50 0[0.

Ora noi sappiamo benissimo cosa sono quei 955.000 cavalli che si hanno attualmente. Forse la metà di essi è costituita da quei cavalli meschini e di bassa statura, che ci provengono dalle coste dalmate, i quali al Governo non sono di alcun utile; nel resto, di taglia superiore a m. 1,46, esistono i cavalli che possono servire all'esercito; sebbene anche quì s'incontrino difetti, tare e magagne che danno gli scarti, vi si troverà però la stoffa che dovrà pur risolvere la questione; ed è a questi cavalli che il Governo deve dedicare tutta la sua attenzione.

M'immagino, sebbene non sia sempre vero, che le giumente che vengono presentate agli stalloni erariali, si trovino comprese in quest'ultima categoria; e sappiamo che le cavalle coperte nell'anno 1907 dagli stalloni erariali e da quelli approvati furono in numero di 61.000, come furono in numero di 70.000, quelle coperte nell'anno 1908; ma sappiamo altresì che cotale numero non è sufficiente a fornire la quantità di cavalli idonei che annualmente occorrono all'esercito; importa dunque di escogitare qualunque mezzo per far salire il numero delle cavalle fattrici ad almeno 100.000. Allora è probabile che in 50.000 puledri gli ufficiali anche più esigenti possano trovare i 5.000 circa cavalli necessari ogni anno che siano atti al servizio militare.

E l'incremento desiderato si avrà certo se il Governo avrà i fondi sufficienti ad aiutare, incoraggiare e premiare le fattrici da cavallo militare.

A far vedere come ciò si possa quando si voglia, mi soccorre un

esempio della Francia. La Francia... ah! se non fossi italiano vorrei ben esser francese. Ebbene la Francia non si arresta davanti a nessuna difficoltà di problema; uno dei più ardui era forse quello della sua popolazione umana, che all'epoca attuale non cresceva nella ragione degli altri Stati. Nella mira di provvedervi, subito fece, approvò ed applicò una legge speciale, secondo la quale vengono dati dei premi annui alle famiglie poco facoltose, che tengono un gran numero di figli, crescendo gradatamente di importanza da tre a dodici figli; e la legge ha dato ottimi risultati.

Sembra che il Governo italiano per le sue imprescindibili esigenze di cavalli per l'esercito dovrebbe seguire un sistema analogo. Dare un sussidio annuo, per es. di 100 lire, a chi tiene una giumenta gestante di statura e conformazione adatta a produrre cavalli per uso militare; L. 190 a chi ne tiene due; L. 280 a chi ne tiene tre, e così di seguito. Dei puledri nati da cotali giumente deve esser inibita l'esportazione salvo che siano stati rifiutati, onde non avvenga, come adesso, che negozianti esteri esportino i nostri migliori prodotti, per presentarli uno o due anni dopo alle nostre Commissioni come grandi cavalli carinziani, stiriani od ungheresi. Il Governo d'altronde deve garantire l'acquisto di tutti i puledri idonei al suo uso, meno le femmine con particolare attitudine che i proprietari volessero tenere ad aumentar la razza, e meno qualche puledro distinto che convenisse tener intero per farne uno stallone. Che se con ciò il numero dei cavalli nell'esercito venisse a superare l'effettivo prescritto si potrebbero vendere e dare al commercio i cavalli esuberanti con qualche difetto notevole ed occorrendo i più anziani.

Lo Stato non deve poi lasciare al capriccio degli allevatori il trattamento delle cavalle che egli sussidia, avendosi il diritto di pretendere che tanto esse quanto i loro prodotti siano nutriti bene, e non stentino la fame, come si vede pur troppo soventi, con deperimento di tutta la generazione. Egli deve far sorvegliare dai proprii ispettori (veterinari) tutte le aziende allevatrici poste nella circoscrizione delle 500 stazioni di monta ora esistenti, per suggerire, consigliare e correggere, quando e dove ne corra il bisogno, riguardo all'alimentazione, all'igiene, ai ricoveri ed al trattamento, considerando gli animali sussidiati come proprietà sulle quali lo Stato ha determinato diritto.

Con l'esposto sistema, sostenuto da fondi sufficienti, in pochi anni si vedrebbe la produzione cavallina assumere un grande incremento. Che se anche dapprincipio la qualità dei cavalli non fosse riuscita troppo buona, ciò non deve impensierire; coll'opera assidua e intelligente degl

ispettori e con la premura degli allevatori per un guadagno certo, a breve andare il materiale cavalli si perfezionerà, pur crescendo notevolmente di numero, ciò che è vivamente da augurare.

La formola di *pochi ma buoni* (1) non può essere adatta per il Governo, il quale con tanti reggimenti di cavalleria a tanti squadroni, e tanti reggimenti d'artiglieria a tante batterie ha dei bisogni assoluti sui quali non può transigere; e deve sapere dove prendere quanti cavalli gli occorrono; se questi saranno buoni tanto meglio, e se saranno mediocri si prenderà egualmente, salvo a sostituirli più di frequente con altri pure mediocri tenuti in riserva. E' il numero prescritto che si vuole, siano poi come possono. Non c'è da far altrimenti.

Entri adunque lo Stato arditamente nella produzione cavallina nazionale, aiutando gli allevatori nella loro opera; e come cogli operai e coi denari può avere quante armi vuole, così cogli allevatori e coi denari può avere in paese quanti cavalli gli occorrono.

Essenzialmente arditezza di concetti, larghezza di vedute e bando alle miserie.

E' veramente una vergogna per l'Italia che essa non riesca a fare quel che fanno gli altri Stati.

Mano alla borsa dunque; denari soli ci vogliono; coi denari si fa tutto, e si fanno anche i cavalli.

Pozzengo di Mombello. Col. ALBERTO ARA.

Ciò che può la scienza

SUL PROGRESSO DELL'AGRICOLTURA

Noi vogliamo credere che ormai non ci sia più nessuno che neghi il deciso progresso dell'agricoltura sotto l'influenza potente dei principii scientifici e tecnici propagati colla parola, dimostrati colle prove e l'esperienza, inculcati coll'esempio.

Pochi anni or sono, commemorando il cinquantesimo anno di vita di questo giornale, in un libro dedicato a G. A. Ottavi, noi abbiamo tentato di sintetizzare in brevi pagine i fatti e le cifre che mostrano l'innegabile progresso dell'agricoltura italiana negli ultimi cinquant'anni.

Ma la dimostrazione ancora più persuasiva del benefico influsso della scienza applicata all'agricoltura sul progresso dell'arte e dell'economia

(1) V. *Giornale d'Ippologia*, 25 febbraio 1909.

dei campi, ci è data dai popoli ancora giovani, da quelle Americhe dove tante nostre braccia sono corse a offrirsi per la redenzione di terre vergini, e tuttora si offrono per la conduzione di fattorie di imprese avviate ormai sul deciso cammino dell'industrializzazione.

Abbiamo sott'occhio l'ultimo rapporto, denso di ammaestramenti, di James Wilson l'illustre segretario per l'agricoltura degli Stati Uniti (1); un libro che concentra tutte le notizie intorno alla meravigliosa molteplice attività svolta dal dipartimento d'agricoltura di Washington. Quello non è un Ministero d'agricoltura quale intendiamo e vediamo noi fra i nostri vecchi popoli, ingranaggio lento e poco fecondo, tutto fatto di burocrazia pesante; quello è una raccolta di elementi tecnici che, opportunamente dividendosi il lavoro, si lanciano a portar lume di studi, di esperienze, di propaganda e aiuti diretti ad ogni branca dell'attività agricola. Quel dipartimento aveva 2444 impiegati nel 1897, oggi ne ha 10420 di cui 2488 risiedono a Washigton. Eppure la macchina è tutt'altro che pesante e lenta!

L'istruzione emana da 55 scuole superiori, da 115 scuole normali agricole, frequentate in complesso da 10.000 studenti; si propaga con pubblicazioni a cura del dipartimento profuse con straordinaria benefica liberalità; nello scorso anno si sono fatte 1522 pubblicazioni diffuse in 16.875.516 copie! La sperimentazione è compiuta in 51 stazioni agrarie largamente dotate e operose così da far pensare con avvilimento alle nostre povere larve di stazioni agrarie!

L'agricoltura negli Stati Uniti è passata attraverso varie fasi rapidamente svoltesi in poche generazioni. Da prima lo sfruttamento puro e semplice, da vampiri, dei terreni vergini; poi, sorpresa dalla diminuzione graduale e impressionante della produzione portata dall'assenza di ogni razionale indirizzo, l'agricoltura si è rivolta alla scienza e ne ha tentato l'applicazione qua e là, quasi a saggiarne la virtù; poi è venuto il terzo periodo, l'attuale, in cui la scienza trionfante è entrata in ogni fattoria, e con essa il progresso si è decisamente avviato e affermato.

Allora si è veduto la produzione unitaria salire ad esempio pel cotone, in complesso per tutti gli Stati da 172 libbre per acre quale era fino al 1896 a 191 libbre in media quale è oggi. E in pari tempo vediamo la produzione unitaria degli altri raccolti innalzarsi negli ultimi dieci anni del 18,3 0[0 pel granturco, nella Virginia, ad esempio; del 19,1 0[0 pel frumento; del 24.4 0[0 per la segale nella Pensilvania,

(1) *Report of the Secretary of agriculture* 1908. — Washington. U. S. Depart. of agricult., 1908.

del 39,1 0[0 per le patate e del 13,6 per l'orzo nel Wisconsin, del 27,7 0[0 pel fieno nel Minnesota, ecc.

Il fatto si è che in complesso per tutti gli Stati Uniti la produzione negli ultimi dodici anni, è aumentata del 53,4 0[0 pel cotone, del 25,7 0[0 pel mais, del 39,8 0[0 pel frumento, del 98,2 0[0 per l'orzo, del 303 0[0 pel riso, del 35,5 0[0 per le patate, del 35,3 0[0 pel tabacco.

Crebbe la popolazione animale del 33,6 0[0 nei cavalli, del 68,5 0[0 nei muli, del 90 0[0 nelle pecore, del 22,1 0[0 nei maiali, del 48,4 0[0 nei bovini.

E il valore di tutti i prodotti agricoli aumentò del 216,2 0[0. Di pari passi si accrebbero i salari dei lavoratori. E qui, mentre l'aumento del costo della vita, secondo i maggiori economisti, è stato del 35,8 0[0 nel periodo considerato, l'aumento dei salari è arrivato al 38,4 0[0 pei lavoratori a salario annuo, al 55 0[0 per quelli giornalieri.

Il numero delle fattorie degli Stati Uniti è oggi valutato a 6.100.000 con un aumento del 33,6 0[0 su quello che era nel 1890. Il capitale impiegato in esse è calcolato oggi ascendere circa a 140.000 000.000 di nostre lire, con un aumento del 75 0[0 su quel che era diciotto anni or sono.

E intanto si è sviluppata enormemente la cooperazione sotto le più svariate forme. L'assicurazione è quella che è più diffusa; 2000 società contano circa 2 milioni di affiliati. Le latterie sociali sono 1900 e le cacierie 260. Numerosissime sono le cooperative per la vendita dei prodotti, frutta, bestiame, cotone, tabacco, lino, patate, pollame, miele ecc. Le cooperative di acquisto dispongono di 350 magazzini; e altre cooperative si sono dedicate al servizio telefonico nelle campagne, all'irrigazione, ecc.

Tali gli effetti di una larga e bene intesa applicazione dei principii scientifici all'agricoltura e di una efficace, continua, pratica assistenza per parte dello Stato.

A. Marescalchi.

Recenti progressi della scienza e della tecnica

NELL'INNESTO LEGNOSO MECCANICO E FORZATO DELLA VITE

II.

Deduzioni pratiche dalle ricerche del dott. Istvánffy.

Da queste ricerche del dott. Istvánffy risulta la conclusione, importantissima tanto dal lato teorico quanto dal lato pratico dell'innesto della vite, che la saldatura non è punto dovuta esclusivamente e to-

talmente all'intermezzo dei calli formatisi sulla calmella e sul soggetto, ma che invece concorrono nella saldatura, assieme ai calli:

a) il tessuto cicatriziale;

b) la diretta saldatura delle linguette.

Si possono pertanto distinguere diversi gradi di perfezione della saldatura negli innesti e cioè:

1° *La saldatura perfetta*, dovuta non soltanto ai calli, ma ancora al tessuto cicatriziale e alla diretta saldatura delle linguette;

2° *La saldatura buona* dovuta alla penetrazione del tessuto interstiziale, entro i legni primari dell'anno antecedente, e alla sua differenziazione, per cui può succedere il raccordamento tra il legno vecchio e il legno nuovo dei due pezzi.

3. *La saldatura sufficente*, dovuta alla concrescenza e al raccordamento soltanto periferico del callo dell'uno e dell'altro pezzo, e all'intermezzo del tessuto cicatriziale lignificatosi nella sua parte basilare.

Gli innesti che si vendono in commercio offrono generalmente soltanto questo ultimo genere di saldatura. *Quelli in cui vi abbia avuto luogo la saldatura immediata in posto tra le linguette sono rarissimi*, come sono pure non troppo frequenti i pezzi, in cui si possa constatare una saldatura non soltanto periferica, mercè la fusione dei calli, ma dovuta ancora alla penetrazione e lignificazione delle lamelle di tessuto cicatriziale funzionanti da tessuto di raccordamento. Gli innesti che offrono una saldatura molto rigonfiata esternamente, presentano di solito una saldatura soltanto periferica e vuota nell'interno.

Nella scelta e cernita delle barbatelle americane innestate non è sufficiente pertanto l'esame e il giudizio unicamente basati sulla saldatura più o meno perfetta periferica; ma occorre sezionare invece parecchi esemplari, per constatare come sia successa la saldatura nell'interno, e specialmente tra le linguette. Le saldature perfette anche nell'interno mostrano alla periferia un rigonfiamento pochissimo pronunciato.

Nella nostra pratica, fatta su parecchi milioni d'innesti, nel Cantiere provinciale d'innesti e forzatura da noi ideato e fondato in Gorizia, ci siamo intimamente convinti, che la massima parte delle fallanze, lamentate negli innesti posti a dimora nei vigneti, dipendono dalle saldature incomplete, limitate alla periferia, con l'assenza dello immediato raccordamento e della fusione delle linguette, o da una insufficiente lignificazione del tessuto interstiziale penetrato a chiudere i vuoti tra i tagli; come pure da un incompleto sviluppo della lamella di tessuto interstiziale destinato a riempire i vuoti entro l'innesto.

In generale si crede di favorire la saldatura, provocando la formazione di un callo molto voluminoso durante la forzatura. Il che avviene allorchè il legno d'innesto siasi conservato entro a sabbia eccessivamente poco umida. Le talee tenute nella sabbia troppo asciutta emettono infatti un callo esagerato, il quale allontana le sezioni dei tagli, e conduce a saldature puramente periferiche, con l'esclusione di ogni perfetto raccordamento nell'interno. I calli troppo voluminosi e spugnosi dànno poi origine a dei tessuti cicatriziali, che, prolificando eccessivamente nell'astuccio midollare degli innesti, dove si allargano a fungo, respingono e disgiungono i pezzi, invece di congiungerli.

La comparsa delle radici non avviene sul callo, ed anzi, quando non appare il callo, le radici spuntano con maggiore rapidità e vigorìa.

La sabbia contenente il 5 0[0 di umidità è quella che meglio corrisponde come materiale di stratificazione.

Ma il callo può riuscire eccessivamente voluminoso, anche indipendentemente dalla secchezza della sabbia di stratificazione, in cui si conservarono le talee.

Se la polvere di torba, la segatura di legno, il muschio, e ogni altro materiale di stratificazione degli innesti nei cassoni di forzatura, saranno eccessivamente umidi, si constaterà parimenti la comparsa di un callo copiosissimo, ma gelatinoso, che stenta molto a lignificarsi, e respinge invece di raccordare i pezzi.

Lo stesso succederà allorchè la temperatura, cui vengono forzati gli innesti, supererà i 30 gradi centigradi, per salire a 40-45 gradi.

Su ciò si erra facilmente nei cantieri d'innesto e di forzatura, lasciandosi ingannare dalle fallaci parvenze di un callo voluminoso, ma floscio.

Ripetiamo pertanto l'esortazione a non accontentarsi delle saldature periferiche, per opera esclusiva della concrescenza e fusione dei tessuti dei calli; ma di esigere invece che concorra, in larga misura, nella fusione e raccordamento dei tessuti di saldatura, anche la immediata saldatura delle linguette, o quella con l'intermedio del tessuto cicatriziale bene lignificato; come pure il largo intervento del tessuto cicatriziale, a chiudere ogni vuoto interno dell'innesto, a raccordare il legno nuovo con il legno vecchio, e a conferire solidità a resistenza con la sua perfetta lignificazione.

Alla comune prova di torcitura, con cui si valuta la consistenza e solidità delle saldature, gli innesti saldati soltanto alla periferia, mercè il concrescimento dei calli, difficilmente resistono; lasciando apparire nell'interno dei pezzi facilmente disgiunti, molti vani e discontinuità di raccordamento.

Alla prova della torcitura riescono invece resistentissimi quegli innesti, in cui le linguette si sono fuse, per immediato contatto e concrescimento dei tessuti; e sono pure molto resistenti quegli altri, nel cui interno appare bene sviluppato e bene lignifato il tessuto di cicatrizzazione.

Questo tessuto di cicatrizzazione si mostra come una sottile pellicola, che tappezza e ricolma gli spazi vuoti tra i tagli, i quali presentano al di sotto di quella pellicola delle superfici sane, senza necrosi e muffe, come succede pei tagli rimasti scoperti o disgiunti da vuoti.

Ecco le osservazioni, che noi abbiamo avuto già campo di fare nella pratica dell'innesto forzato delle viti, e che confermano pienamente le conclusioni del dotto istologo ungherese.

C. Hugues.

Ancora sulla mosca olearia

LA RACCOLTA COMPLETA DELLE OLIVE

Egregio Prof. Marescalchi,

Nella rubrica *Briciole* del n. 10 del *Coltivatore*, in fine alla pagina 311 (1) Ella mi rivolge due domande, alle quali non posso dispensarmi dal rispondere:

Alla 1ª In che consiste infine la mia proposta? In una cosa così semplice, così elementare che pare faccia quasi il pajo col cosidetto uovo di Colombo. Essa consiste semplicemente nella raccolta assolutamente completa delle ulive da parte di tutti gli olivicultori, e da ultimarsi ogni anno, al più tardi, entro il mese di marzo. Ora, alla domanda: come si farà ad applicarla a tutti gli oliveti di una nazione, rispondo puramente: nello stesso, stessissimo modo come si fa col grano e col riso, come si fa colla vendemmia e con altri prodotti. Nello stesso modo, cioè, che si raccatta al suolo sin l'ultima spica di grano e di riso, nello stesso modo che si racimolano sulle viti fino gli ultimi acini di uva, così si dovrà fare colle ulive, raccattando quelle cadute al suolo e cogliendo tutte quelle ancora sulle piante. Non voglio negare che, malgrado ogni più diligente cura, pure qualche rara uliva rimarrà dimenticata su qualche pianta, ma saranno così poche da rendere affatto trascurabile il danno, perchè, appunto per la loro scarsità, sa-

(1) I lettori vogliano fare il seguente *errata corrige* a pag. 311 linea 20: invece di *incautamente* leggasi: incontamente.

ranno sì fattamente prese di mira dalle mosche alate per la deposizione di uova, che le larve che ne schiuderanno, periranno di fame appena pochi dì dopo nate, per cui l'insetto dovrà scomparire quasi totalmente fin dal primo anno, e quindi il prodotto sarà costantemente salvato.

In questa condizione di cose, le invasioni di mosche da un oliveto in altro, non faranno, come usasi dire, nè caldo nè freddo, perchè non troveranno in nessun luogo, sopra nessuna pianta le ulive sotto la cui epidermide deporre le uova, e quindi le mosche alate finiranno per disperdersi e perire senza ovificare. O se, in mancanza di ulive dell'annata antecedente — chè le novelle fino a luglio non si prestano allo scopo — qualche mosca ovificasse sulle foglie o sui rami degli olivi, come erroneamente suppone taluno, ma che non è ammissibile perchè le larve non possono assolutamente vivere che della polpa di ulive, tuttavia le piccole larve non potrebbero portarsi sulle ulive non raccolte, perchè affatto apode, cioè senza piedi, nè zampe, nè altri mezzi di locomozione.

Alla 2ª domanda: E come obbligare *tutti*, proprio tutti i proprietari di vigneti a seguire il sistema indicato? Rispondo: In primo luogo, la mia proposta non è un sistema, ma una semplice operazione di olivicoltura razionale, non consistendo essa, come si è detto, che nella *raccolta completa* delle ulive; in secondo luogo non farà affatto bisogno di obbligarli, perchè, in massima, la raccolta, più o meno completa, si fa già da tutti, e perciò non sarà difficile persuaderli che la maggior spesa consisterebbe soltanto in quella poca mano d'opera in più che si dovrebbe impiegare nel cogliere anche quelle poche ulive che inavvertentemente rimanessero dimenticate sulle piante, e che sono appunto quelle che servono alle generazioni primaverile della Mosca olearia per assicurare la continuazione della specie.

Pei veramente recalcitranti, sia votata una legge colla quale venga stabilito che l'autorità municipale — trattandosi di un caso di pubblica utilità — possa sostituirsi al proprietario nel far cogliere le ulive dimencate, addebitando la spesa al proprietario recalcitrante; spesa, che, del resto, sarà sempre di poco, perchè in parte od in tutto compensata dal valore delle ulive colte.

Non so citare la data, ma ricordo che provvedimenti consimili vennero già presi altre volte. Del resto si hanno già leggi speciali in argomento, come quella che obbliga i proprietari di comuni gelsiferi ad applicare dati rimedì per combattere la *diaspis pentagona*.

E, per ora, non trovo di dover aggiungere altro.

Genova, 8 marzo 1909.

A. GUFFANTI.

I disinfettanti

E LA PRATICA DELLA DISINFEZIONE

Oramai non v'è più alcuno che ignori l'importanza della disinfezione come mezzo preventivo di primo ordine contro il propagarsi o il perpetuarsi di malanni infettivi.

E' bene quindi che anche i nostri lettori abbiano presenti le norme per procedere a queste disinfezioni, oggi pratiche comuni nella vita domestica e in quella agricola.

Formaldeide. — La formaldeide o aldeide formica, si trova in commercio come *paraform* o *formolo* (specie di formaldeide condensata, che si presenta in polvere bianca o in forma di pastiglie) e come soluzione acquosa nota col nome di *formalina.*

Si ritiene che questa soluzione contenga il 40 0[0 di formaldeide, quantunque in realtà non ne abbia comunemente che il 37-38 0[0. La formaldeide si usa per disinfezione in forma liquida o gassosa.

In forma liquida. — Le soluzioni di formaldeide si preparano mescolando il 5 0[0 di soluzione di formalina commerciale nell'acqua. Esse vengono applicate direttamente sulle sostanze che richiedono la disinfezione, avvertendo, nel caso di rifiuti, escreati e simili, di mescolarle bene con essi. La soluzione del 5 0[0 di formalina è generalmente ritenuta superiore all'acido fenico alla stessa diluizione come potenza disinfettante.

In forma gassosa. — Nel disinfettare con formaldeide gassosa, è essenziale che l'ambiente da disinfettare sia ermeticamente chiuso, allo scopo di mantenere il gas in una concentrazione sufficente a contatto delle sostanze infette per un dato tempo. La temperatura dell'atmosfera nell'ambiente è pure un fattore importante per assicurare un'azione efficace, la formaldeide essendo assai più attiva in un'atmosfera calda che in una fredda. La disinfezione non avrà sicuro effetto se la temperatura è inferiore a 10° C. Il gas può ottenersi tanto dalla formaldeide liquida del commercio come dalla *paraform* solida.

Si hanno appositi fornelletti per sviluppare il gas di formaldeide a bagno maria o in bagno di sabbia.

Occorrono almeno 10 gr. di formaldeide per ogni metro cubo di spazio. L'ambiente deve restar chiuso almeno 6 ore; per 12 ore se deve penetrare proprio nell'interno di materiali ammassati nel locale.

Invece di fornelletti si può usare la pompa irroratrice da peronospora,

suddividendo minutamente il liquido nell'ambiente, in ogni parte; ma in tal caso siccome l'evaporazione è più lenta bisogna che il locale rimanga chiuso almeno 24 ore.

Il gas di formaldeide può essere sviluppato dalla formalina commerciale anche mediante reazioni chimiche. La più nota e usata è quella al permanganato di potassio.

La formalina è versata sopra a permanganato potassico in polvere; si produce subito una violenta reazione, con sviluppo di calore e la formaldeide vien messa rapidamente in libertà. Esperimenti hanno dimostrato che quando la formalina è mescolata in ragione di 6 parti in peso al permanganato potassico in ragione di 5 parti, il 50 0[0 delle formaldeide adoperata viene messa in libertà in forma di gas. Occorrerà quindi adoperare almeno 20 gr. di formaldeide per metri cubi e 16,6 di permanganato, lasciando chiuso l'ambiente per 6 a 12 ore.

I vantaggi della formaldeide possono essere così riassunti: 1° è uno dei più potenti germicidi conosciuti; 2° la sua azione non è disturbata dalla presenza di sostanze albuminoidi; 3° non è velenosa e può essere usata per disinfettare anche fieni e grani senza distruggere o diminuire il loro valore alimentare; 4° non danneggia i materiali di fabbrica, i mobili e i metalli (la soluzione di formaldeide attacca soltanto un po' il ferro, ma non gli altri metalli). Gli svantaggi sono: 1° il gas ha una grande tendenza a condensarsi in vapore e non è utilizzabile come disinfettante se non alla temperatura superiore a 10° C.; 2° è necessario chiudere ermeticamente il locale per ottenere una concentrazione efficace.

Acido fenico o carbolico. — L'acido carbolico puro è solido alla temperatura ordinaria e cristallizza in lunghi aghi bianchi. Può essere fornito però anche in forma liquida, cioè in soluzione al 10 0[0 nell'acqua.

Come disinfettante l'acido carbolico è usato d'ordinario in soluzione al 5 0[0 di acido cristallizzato, in acqua, meglio se calda. Si adopera per irrorazione e basta che gli oggetti rimangano almeno un'ora sotto la sua azione.

Questo materiale ha i seguenti vantaggi: 1° è efficace per distruggere i bacteri che non portano spore; 2° la sua azione è soltanto leggermente disturbata dalle sostanze albuminoidi; 3° non danneggia i metalli e i fabbricati in soluzione 5 0[0; 4° si trova facilmente presso ogni farmacia. Gli svantaggi sono: 1° non è efficace nel distruggere le spore dei bacteri, come quelle del carbonchio e dell'edema maligno; 2° è costoso.

Acido carbolico o fenico greggio. — E' una delle sostanze più largamente usata e conosciuta come disinfettante. Consta essenzialmente

di una mistura di olio di coaltar e di acido cresilico con poco o punto fenolo. L'olio è praticamente inerte come disinfettante, ma l'acido cresilico il quale è una miscela di cresolo e di similari omologhi dell'acido carbolico, ha un notevole potere disinfettante. Per un uso razionale bisognerebbe però conoscere il contenuto esatto dell'acido fenico grezzo in acido cresilico e la soluzione andrebbe fatta in modo da avere il 2 0[0 di acido cresilico. La soluzione si applica per mezzo di pompe irroratrici.

Cresolo. — E' in commercio in vari gradi di purezza : quello che è garantito avere il 90 0[0 di acido cresilico è il migliore e si adopera in soluzione 2 0[0, avendo cura di impiegare acqua calda per facilitare la dissoluzione.

Cloruro di calcio (*ipoclorito*). — E' preparato esponendo della calce spenta all'azione del gas cloro. E' di disaggradevole odore e si decompone rapidamente quando è esposto all'aria.

Si adopera per disinfezione mescolando 5 kg. di ipoclorito in 100 litri di acqua. Come disinfettante è però assai inferiore alle sostanze precedentemente indicate.

Sublimato corrosivo. — E' generalmente preparato in tavolette mischiato con un po' di cloruro ammonico per facilitarne la soluzione nell'acqua. Si adopera in soluzione nell'acqua in ragione dell'1 per mille per quanto si usi anche in soluzione 2 0[00 quando si vuole abbia maggior azione sulle spore dei bacteri. E' un violento veleno ed ha la proprietà di combinarsi colle sostanze albuminoidi per formare composti inerti. Questo fatto limita necessariamente il suo impiego come disinfettante; non dovrebbe mai usarsi per disinfettare escreati, o sostanze contenenti sangue o siero liquido. Le soluzioni di sublimato non devono essere messe in recipienti di piombo o di stagno perchè provocherebbero combinazioni con quei metalli danneggiando i recipienti e diminuendo anche il potere microbicida delle soluzioni medesime.

Dr. A. Busnioni.

A proposito della falsificazione dei vini

ESEMPIO DA SEGUIRE IN ITALIA

Il 17 settembre scorso la questura della città di Sion (Canton e del Vallese) Svizzera, fu avvertita che un negoziante in vino aveva intro-

dotto in quella città circa 2000 litri di mosto, i quali dovevano essere stati inacquati. La questura sequestrò la merce, la esaminò, ed avendo constatato che il mosto, alla sonda, indicava soltanto 48° mentre la media di quest'anno era da 64 a 65° ne informò il Consiglio di Stato.

Il Consiglio di Stato, il quale, come i lettori non ignoreranno, costituisce il potere esecutivo di un Cantone, si radunò d'urgenza e decretò senz'altro la distruzione della merce. La sentenza venne immediatamente eseguita e ciò in pubblico, alle ore 3 pom. Il mosto fu portato sul Gran Ponte, e versato sotto la sorveglianza della questura e di una Commissione municipale, nel ruscello che attraversa la città.

Questa misura draconiana aveva attirato una folla immensa che applaudiva alla misura di rigore del Consiglio di Stato.

L'anno precedente, erano state elevate diverse lagnanze sui mosti spediti dal Vallese negli altri Cantoni della Svizzera; a questo stato di cose che minacciava di compromettere la buona riputazione dei vini di questa regione, occorreva porre un pronto ed efficace rimedio. Il Consiglio di Stato non ha esitato ad adottare una misura energica e di salutare effetto.

Simile esempio non dovrebbe essere seguito in Italia? Se invece di elevare contravvenzioni, le quali il più delle volte finiscono in multe derisorie, i vini adulterati fossero come a Sion, buttati senz'altra forma di processo nel Naviglio Grande, nel Po o nel Tevere, ciò costituirebbe certamente un esempio salutare! Sarebbe un rimedio efficace alla pletora del vino.

La moltiplicazione dei vini, miracolo che, salvo alle nozze di Cana, non ha mai giovato ai consumatori, non si effettuerebbe allora più.

S. Felice Circeo. JAMES AGUET.

Libri nuovi

EDNA D. DAY — « *Digestibility of starch of different sorts as affected by cooking* ». — Washington, U. S. Depart. of agricult., 1908.

Studia la digeribilità relativa delle diverse qualità di amido nelle sostanze crude, in quelle cotte a temperatura inferiore a quella di ebollizione e in quelle fatte bollire per un tempo più o meno lungo.

J. B. STEWART — « *The production of cigar-wrapper tobacco under shade the Connecticut Valley* ». — Washington, U. S. Depart. of agricult., 1908.

FAILYER, SMITH e WADE — « *The mineral composition of soil particles* ». — Washington, U. S. Depart. of agriculture, 1908.

Gli autori, dopo numerose e minute ricerche, dimostrano che le più piccole particelle del terreno sono più ricche in potassa, calce, magnesia e fosforo delle grosse particelle.

A. Pucci — *Enciclopedia orticola* — Editore il *Giardinaggio*, Torino, via XX Settembre, 62; ogni dispensa L. 0,40; abbonamento alle prime 12 dispense L. 5.

Questo lavoro dell'egregio prof. Pucci, specialista ben noto in materia di giardinaggio, sarà un dizionario completo illustrato delle piante ornamentali, fiorifere, officinali ecc., coltivabili nei giardini, nonchè dei fabbricati, attrezzi, strumenti di giardinaggio.

I. Guareschi — *Supplemento annuale all'Enciclopedia di chimica.* — Torino, Unione tip. ed., abbonamento annuo L. 15.

Con questa dispensa incomincia l'annata 25.ma In essa si tratta, fra altro, della chimica dei foraggi e dei funghi.

P. Cagny e H. J. Gobert — *Dizionario veterinario.* — Torino, Unione tipografica ed., una lira la dispensa.

Questa dispensa sviluppa le voci da *onorario* a *ovino.*

P. Ferrari — *Esperimenti contro la mosca delle olive.* — Firenze, tipografia Ricci, 1909.

E' la diligente relazione della Commissione giudicatrice pel concorso bandito dalla benemerita Accademia dei georgofili, al quale presero parte tre proprietarii con in complesso 37 ettari di oliveti, con 7.600 olivi.

A. Berlese — *La mouche de l'olive.* — Paris, Bureaux de la « Revue oléicole » rue Mizon, 2, fr. 0, 75.

E' una monografia assai ben fatta e riccamente illustrata intorno alla biologia della mosca ed ai mezzi per combatterla L'opuscolo porta in fondo anche il modello di statuto di un Consorzio dachicida, quale è stato elaborato dal prof. Rasetti per Campiglia marittima.

E. Mazzei — *Prontuario di alcune formole di concimazione per l'agricoltore cesenate.* — Cesena, presso la Cattedra ambulante. L. 0,50.

Dr. G. Paoli — *Per l'istituzione di un consorzio agrario cooperativo in Cagliari.* — Cagliari, tip. Meloni e Ritelli, 1909.

Dr. L. Zerbini — *Risultati dei campi sperimentali impiantati nel 1907-08.* — Bologna, tip. compositori, 1909, estratto dagli annali dell'ufficio prov. di agricoltura

Si tratta di esperienze interessantissime sul frumento in pianura ed in collina, sulla canapa, sulle foraggere, sul pomidoro, sui cardi e sulla vite.

A. M.

Briciole.

Deputati agrari rieletti, caduti e nuovi.

Prendendo come nucleo di deputati *agrari* i firmatari dell'appello agli elettori rurali diramato dal comitato agrario nazionale e da noi pubblicato nel n. 9, nelle elezioni di domenica scorsa sono stati *rieletti :*

Baragiola Pietro (Erba) — *Benaglio G.* (Martinengo) — *Cimerini Paolo* (Este) — *Giovanelli Alberto* (Lonigo) — *Maraini Emilio* (Legnago) — *Miliani G. B.* (Fabriano) — *Raineri Giovanni* (Piacenza) — *Scalini Enrico* (Appiano) — *Scorciarini Coppola* (Piedimonte d'Alife).

Sono in ballottaggio*: Gaspare Ciacci* a Scansano e *Edoardo Ottavi* a Vigonza.

Sono caduti: *Bona Eugenio* a Biella, il *Conte Pandolfini* a Firenze *Tito Poggi* a Portoguaro. Perdite dolorose, dolorosissima quest'ultima.

Nuovo eletto: *Camillo Mancini* a Ceccano, nostro collaboratore e che fu già deputato per Legnago.

Un distinto professionista dell'agricoltura, militante nel partito socialista, il *dott. Massimo Samoggia*, direttore dell'ufficio agrario dell'*Umanitaria* a Milano, è stato eletto a Montecchio.

Sono cadute invece le candidature agrarie del Marchese Montezemolo a Mondovì, dell'ing. G. Schiavina a Capriata d'Orba, del comm. Tito Pasqui a Forlì.

❦

Per diminuire la spesa di mondatura — Semina del riso a righe e germinazione all'asciutto.

La spesa di mondatura del riso dalle cattive erbe è quella che più spaventa e più grava il bilancio della coltura.

Fra i tanti suggerimenti dati in questi ultimi anni, uno ve n'ha che pare destinato a successo.

Quello di seminare il riso in righe e di farlo germinare all'asciutto.

La semina, diceva il cav. Cesare Gusmani in una recente conferenza a Novara, si fa con seminatrice Sack distanziando le file di 20-25 cm. a seconda della fertilità del terreno. Il seme va messo alla profondità di 3-5 cm. La risaia resta all'asciutto per 30-40 giorni, poi si dà l'acqua.

Siccome i semi di parecchie erbe palustri non si sviluppano che nell'acqua, la mondatura trova lavoro facilitato.

Tanto che nella prova fatta dal Gusmani la spesa per due mondature in una risaia nuova fu di L. 26,16 per *giornata* di terreno mentre che nelle risaie in identiche condizioni seminate col metodo solito la spesa è di 104 lire per *giornata!*

❦

Quando non si può utilmente ricorrere alla semina all'asciutto.

Non sempre il metodo indicato nella precedente *briciola* può essere applicato utilmente.

Vi sono, osservava il prof. Alice sapiente direttore della Stazione di risicoltura di Vercelli, delle circostanze sfavorevoli alla semina all'asciutto.

E così:

Terreni di difficile e irregolare livellazione; terreni troppo bibuli; scarsità di acqua; terre facili ad essere infestate dal giavone (*Panicum crus galli);* terreni invasi dai grillotalpa; semina troppo tardiva; infiltrazione negli appezzamenti di umidità da fossi o terre sommerse vicine.

In tali casi sfavorevoli il metodo non darebbe i risultati sperati.

Per la disinfezione negli ambienti.

Per applicare la soluzione di formaldeide della quale parla in questo numero un collaboratore competente, serve ottimamente una piccola pompetta a pressione, già illustrata altre volte in questo giornale.

La pompetta Sibella assai poco voluminosa, leggera, poco costosa (vale 16 lire presso casa Ottavi), di facile e comodo maneggio serve mirabilmente a *polverizzare* un liquido, a suddividerlo in nebbia minutissima o a spruzzarlo in filo sottile e fortissimo.

Nelle abitazioni la pompetta trova applicazione ogni qualvolta si vogliano disinfettare stanze, mobili, praticare doccie locali, distruggere insetti nei granai, nei magazzini, nella bigattiere, nelle stalle, nei pollai, ecc. Mirabilmente poi serve pei trattamenti anticrittogamici nelle serre, nei giardini, nei frutteti.

Fig. 18.

La coltivazione del papavero.

Le capsule di papavero, destinate alla preparazione di prodotti farmaceutici sono molto ricercate e ben pagate.

Si vendono infatti a 90 95 lire il q.le e da un ettaro si possono avere in media 10 q.li di capsule.

In Romagna, a Traversara di Bagnacavallo il sig. Domenico Zino, ne fa regolare coltivazione da trent'anni.

È una pianta che apre la rotazione. Si mette cioè in terreni profondamente arati e ben letamati nell'estate.

Si semina in febbraio. Le piantine si diradano in guisa da lasciarle distanti 25-30 cm. Dopo 10-15 giorni si zappa leggermente.

Se al momento della fioritura capita una pioggia, qualche petalo si ripiega e si attacca al pistillo d'onde si avrebbero capsule macchiate e non accette.

Bisogna allora liberare i pistilli dai petali che eventualmente vi avessero aderito. E' l'unica operazione un po' indagiosa.

A fine giugno le capsule sono mature e, lasciate asciugare sul campo

due giorni sugli steli strappati dal suolo, poi messi qualche giorno sull'aia, il raccolto è presto pronto.

Ancora sul libro di Viticoltura della Biblioteca Ottavi.

A proposito del volume *I principii della viticoltura* (Biblioteca agraria Ottavi L. 8), il *Giornale d'agricoltura della domenica*, ricordando anche il precedente volume di *Viticoltura pratica* scrive:

« Questo nuovo volume, che costituisce come l'introduzione all'altro, raccoglie, con criterio scientifico, non disgiunto da quel senso pratico che è abituale alla Casa Ottavi, col controllo di nuove ricerche, istituite nel campo della biologia della vite dall'egregio prof. A. Marescalchi, i principii fondamentali della viticoltura. L'aggiunta di numerose incisioni e riproduzioni fotografiche e di indici accresce il pregio didattico del lavoro ».

E detto, dei capitoli che compongono il libro, così chiude:

« Fra questo e l'altro volune sopra ricordato, si ha un completo e moderno trattato di viticoltura che costituisce una delle opere migliori e più interessanti che onorino la già ricca biblioteca della Casa Ottavi ».

Rivista della stampa italiana ed estera

L'arseniato ferroso come insetticida.

Abbiamo già dato la notizia sommaria di questi insetticida proposto da Vermorel e D'Antony (V. *Coltivatore* 8 pag. 250). Ora abbiamo sott'occhio la memoria presentata all'Accademia delle scienze e ne diciamo qualcosa di più.

La poltiglia che gli Autori hanno studiato da tre anni si prepara facendo da una parte una soluzione di 400 gr. di arseniato di soda in 10 litri di acqua, e dall'altra una soluzione di 400 gr. di solfato di ferro in 10 litri di acqua. Si mescola quest'ultima soluzione a piccole porzioni alla prima. Si agita, e si saggia di quando in quando con una cartina di ferriccianuro potassico. Si cessa di versare quando la carta diviene recisamente bleu. Si allunga allora con acqua la miscela portandone il volume a 100 litri. Si ha così una soluzione di circa 200 gr. di arseniato ferroso per ettolitro. Questo sale, a contatto dell'aria inverdisce e si trasforma in arseniato ferroso - ferrico; l'idrato ferroso che pure rimane nella poltiglia, si ossida a sua volta e dà origine a idrato ferrico, il quale costituisce il migliore contravveleno dell'arsenico. L'aspetto della miscela è verde sporco; essa è molto aderente.

Si è sperimentato questo insetticida su un gran numero di piante coltivate. La vite è una delle meno resistenti; essa sopporta tuttavia

senza dar segno di bruciature, una poltiglia che contenga anche 500 gr. di arseniato ferroso per ettolitro; i peri, i meli, i susini, resistono benissimo anche alla dose del 2 0[0 concentrazione tripla e decupla di quella necessaria a distruggere gli insetti. La si usa però sempre alla dose di 150 a 200 gr. per ettolitro.

Quanto a l'azione sugli insetti, essa è ben netta, sia contro il baco delle mele (*carpocapsa pomonella*), sia contro l'altica, la pirale e la cochylis della vite. Merita dunque di provare quest'insetticida.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Lo spargimento dei **concimi sulla neve** è consigliabile per i prati vecchi e per le coltivazioni a semina primaverile, come l'avena e i marzuoli, ma naturalmente ciò può farsi soltanto nei terreni pianeggianti e piuttosto sciolti. (*Agricoltore reggiano*).

Avversità e malattie.

⁂ Per combattere le **tignuole** nei **granai** pare dia ottimi risultati l'**aglio.** Il prof. Carrè lo ha usato con successo in questo modo: prende 30 agli, li sbuccia e li schiaccia in una caldaia, versa poi sopra 10-12 litri di acqua bollente. Dopo 3 minuti passa al setaccio e riempie col liquido una pompa da peronospora. Con esso irrora porte, finestre, soffitti, muri, pavimento. (il grano dev'essere stato ammassato in mucchio conico al centro), poi si stende di nuovo il grano, adoperando pale che vengono soffregate ogni 4-5 minuti con uno spicco d'aglio. (*Revue agricole de Beaune* n. 4).

Colture speciali.

⁂ Per i prati di **sulla**, che furono **rovinati** lo scorso anno dalla **siccità** in alcuni paesi delle Marche, l'*Agricoltura picena* consiglia di romperli appena possibile, interrando 6 q.li di perfosfato per ettaro, e seminando un erbaio di veccia ed avena, in ragione di 7 della 1ª e 3 della 2ª, oppure uno di trifoglio capirosso, 5 parti, fieno greco 3, ed avena 2. Dopo uno di quest'erbai, che lasciano sgombra la terra a giugno, si può seminare a ottobre il frumento.

⁂ I **concimi** chimici possono recare grande giovamento anche sui **letti caldi** in orticoltura. Spargendo prima della semina 100 gr. di perfosfato per ogni 3 m. q. di superficie, e quando le piantine sono alte poche centimetri, 25 gr. di nitrato per m. q. ben triturato e seguito subito da annaffiatura, si ha che le piante accelerano il loro sviluppo, e sono più presto pronte ad essere trapiantate. (*Agricoltura piacentina* 5).

⁂ In una prova fatta nello scorso anno, a cura del prof. De Polo, della Cattedra di Tortona, mettendo a confronto 9 **varietà** di **frumenti marzuoli** la maggiore produzione si ottenne dal marzuolo ferrarese originale, che diede 16 kilog. di granella in parcella di 100 m q., dove altre varietà non diedero che 14 e 15, e la maggioranza 11 a 12. (*Agricoltura tortonese*).

⁂ Nell'Ardèche il sig. J. Frachy ha fatto esperienza di **concimazione** dei **castagni** da marroni. Gli alberi avevano circa 50 anni, ed eran piantati a 10 metri di distanza. Per ogni albero si è dato in alcuni casi 2 kg. di nitrato, 4 di perfosfato, 2 di solfato potassico. In altri la stessa miscela, ma senza nitrato. Ora sei alberi su 500 m. q. di terra concimati completamente, diedero 161 kg. di marroni; senza nitrato ne diedero 129 kg., mentre senza concime affatto ne diedero solo 102 kg. (*Progrès agricole* 8).

⁂ Nelle prove di **concimazione** della **canapa** dirette dal prof. Zerbini a Tavernelle di Bologna, si sono avuti i migliori risultati, e cioè un prodotto di q.li 16,59 di tiglio, per ettaro, nell'appezzamento dove si diedero alla semina 80 kg. di scorie, 50 di corne torrefatte, e 25 di cloruro potassico,

e in maggio 15 kg. di nitrato sodico, sempre per 1000 m q. mentre dove non si diedero concimi si ebbero solo q.li 9,52 di tiglio ad ettaro.

⁂ Anche per i **cardi** la **concimazione** chimica giova immensamente. In una prova fatta a Dozza dal prof. Zerbini, le piante che ebbero 60 gr. di scorie. 15 di cloruro potassico, 10 di solfato ammonico per ognuna, crebbero così da esser poi vendute a 35-40 cent. per pianta, mentre i cardi che non ebbero affatto concimi, rimasero così piccoli che furono venduti soltanto a 10 cent. per pianta.

⁂ In esperienze fatte da Malpeaux si è veduto che per l'**orzo da birra** la miglior distanza da tenere fra le righe è quella intorno ai 18 cm., i migliori concimi azotati sono il nitrato di calcio e quello di soda. Le semine vanno fatte molto per tempo in primavera, e sono preferibili le varietà invernali; una buona concimazione alla semina è quella a base di perfosfato e solfato ammonico. (*Journal d'agriculture pratique*).

⁂ Il *Bollettino del Governo dell'Algeria* n. 4, segnala i buoni risultati che ha dato una **foraggera**, la *Phalaris commutata*, di origine italiana, per la sua **resistenza alla siccità** in Africa. Coltivata in terreni non irrigati, la pianta al Natal cresceva in media di un pollice per giorno nel mese di agosto. Confrontato col loglio o paiettone, questo, cessate le pioggie, è quasi scomparso per la ruggine e la siccità, mentre la Phalaris ha resistito benissimo. Dà un foraggio che è molto appetito dal bestiame.

⁂ Circa il momento migliore per **seminare le bietole zuccherine**, la *Rivista agraria polesana* dice che bisogna assicurarsi che il seme appena affidato alla terra sia in grado di muoversi, e la piccola pianta non subisca pernicioso arresto di sviluppo. L'esperienza insegna che tali condizioni si hanno solo dopo i primi di marzo.

⁂ Quando si devono **impiantare gelsi**, non si deve trascurare la **concimazione.** Per ogni albero si devono spargere un 20 kg. di letame ben decomposto, e di più 4 kg. di scorie Thomas, 2,500 di sale potassico e 3 di gesso. (*L'agricoltore di Trento*, n. 5).

⁂ G. Barbieri, orticultore, scrive al prof. Zago che ha provato la **concimazione** chimica dell'**aglio** con perfosfato, all'atto della vangatura, e nitrato sodico in due volte durante la vegetazione. Ora, nella parcella concimata ottenne quintali 8,68 di aglio per pertico, mentre in quella senza concimi ne ottenne solo quintati 5,85. Un maggiore reddito lordo di 50 lire, con una spesa di 9 lire. (*Agricoltura piacentina*).

⁂ Un metodo economico ed efficacissimo per **selezionare** il **seme** di **avena**, è quello di immergerlo in una soluzione al 2 0[0] di solfato di rame per un quarto d'ora. Si prenderanno poi per la semina soltanto i semi che precipitano al fondo. In tal modo, oltrechè la selezione, si fa anche la **medicatura** del seme medesimo contro il carbone. (*Amico del contadino*, 9).

Industrie agrarie.

⁂ Già altre volte abbiamo riferito sui meriti dei riproduttori **Simmenthal** per la **produzione** della **carne.** I vitelli raggiungono in breve tempo un peso cospicuo superiore a quello di altre razze. Infatti questi ultimi in 60-65 giorni toccano i 120-130 kg., quelli da padre Simmenthal arrivano a 137-180 kg. Il Soresi cita il caso di due manzette, una fecondata da Simmenthal, in 10 mesi raggiunse i 206 kg., e l'altra tutta nostrana in pari tempo soli 180. (*Bullettino dell'agricoltura*, 4).

⁂ A proposito del **bestiame** così detto **ungherese** che invade ora i nostri mercati (viene però, oltrechè dall' Ungheria, dalla Croazia e dalla Serbia) il prof. Cecchetti raccomanda giustamente di scegliere i soggetti meno deperiti, più giovani e di miglior costituzione, di non destinare mai questo bestiame alla riproduzione, e di liberarsene appena la buona alimentazione avrà fatto sì che sia apprezzato dal macellaio.

⁂ Nella latteria-scuola di Piano d'Arta (Udine) si stabilì di fare un tipo unico di formaggio *trequarti grasso* e di procedere alla **scrematura** dello

siero. Ora dai dati raccolti dal prof. Tosi si vede che, facendo formaggio mezzo grasso, e rinunziando alla scrematura del siero, si ebbe per un quintale di latte il reddito di lire 15,52, mentre facendo la scrematura e ottenendo così anche il burro di siero, invece della ricotta, si ebbe un reddito di lire 17,25 per ogni quintale di latte. (*Amico del contadino*, 9).

⁂ La razione di mantenimento dei **montoni**, come delle **pecore** da lana, deve, oltre al provvedere al funzionamento regolare degli organi, fornire gli elementi di formazione della lana. Kellner ha fissato in queste cifre tale razione, comprendendo anche una leggera formazione di carne: Sostanza secca da 18 a 23 kg., albumina digeribile 1 kg., materia grassa 0,2, materia non azotata e cellulosa digeribile 10,5 valore in fecola 8,3, dosi per 1000 kg. di peso vivo dell'animale adulto in razze grossolane piuttosto grandi.

Questioni diverse.

⁂ Parecchie volte sono stati elevati dei dubbii intorno all'azione della **luce elettrica** ad arco sulla **vegetazione**. Nell' ultima seduta della Società nazionale d'agricoltura di Francia, Vassillière ha comunicato delle osservazioni molto precise fatte a Penmarck e a Ouessant, dove i fari elettrici sono potenti e numerosi, dalle quali risulta in modo molto netto e categorico che la luce elettrica dei fari non ha alcuna influenza sulla vegetazione.

⁂ Tra le belle iniziative di alcune Cattedre ambulanti, notiamo quella presa ad Ascoli Piceno di un **corso** di **lavorazione** dei **vimini**, come occupazione invernale per gli agricoltori.

⁂ A proposito del trattato « *I principii della* **viticoltura** » (Biblioteca Ottavi, lire otto), di O. Ottavi - A. Marescalchi, di recente pubblicata, il giornale spagnolo *La revista vinicola*, di Saragozza, nel suo n. 7, scrive questo **parere**. « Esta excelente obra, revisada con la competencia reconocida en nuestro estimado colega, serà seguramente consultada con fruto por todos los viticultores espanoles que conozcan la lengua italiana ».

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Quali specie pratire mi consigliate per un terreno molto calcare? (*Risp. al sig. ing. T. R.*). — Le diamo una formula di miscuglio consigliata dal Moll e così formata: Lolium perenne kg. 20; Bromus pratensis kg. 10; Arrhenatherium elatior 10; Dactylis glomerata 6; Medicago lupulina 3; Trifolium pratense 2; Trifolium repens 2; Melilotus officinalis 2; Onobrychis sativa 20.

Come si può impermeabilizzare della tela. (*Risp. al sig. S. T.*). — Vi sono diverse ricette per rendere impermeabile i tessuti. Gliene indichiamo qualcuna:

A) immergerli in una miscela di olio di lino. 1 kg., litargirio fino 20 gr., acetato di piombo 20 gr. — *B*) passare lentamente il tessuto in una soluzione acquosa al 2 0[0 di tannino, se ne toglie l'eccesso per compressione, poi si immerge il tessuto in un bagno di soluzione ammoniacale di ossido di rame, lasciandovelo almeno 2 a 3 minuti, in modo che tutte le parti si bagnino bene. La soluzione ammoniacale di rame è preparata con 120 o 150 gr. di ammoniaca e 16 gr. di rame per litro.

Gesso cotto o crudo per la concimazione? (*Risp. al sig. T. R.*). — Allorchè il gesso crudo viene sottoposto ad un grado sufficiente di calore nei forni, perde la sua acqua di cristallizzazione e si ha allora un materiale che si disgrega facilmente ed è avidissimo di umidità. Se, dopo essere stato polverizzato, lo si stempera con una certa quantità di acqua; questa viene ossorbita rapidamente, il gesso si rigonfia e indurisce, cristallizzando in forma di piccoli aghi: il gesso ha così ripreso la sua acqua di cristallizzazione. Ormai gli agronomi son tutti d'accordo nel riconoscere che il gesso può essere adoperato indifferentemente, sia cotto che crudo, per gli usi agricoli. Si deve badare quindi esclusivamente al prezzo di acquisto. Il prof. Zacharewicz faceva notare recentemente nella *Revue de viticulture* che quando si volesse adoperare il gesso per la vite, seguendo i consigli di Oberlin, ponendolo cioè in fori praticati a piede dei ceppi, l'uso del gesso crudo sarebbe indispensabile, perchè quello cotto finirebbe per formare un vero mastice sotto l'influenza dell'acqua di pioggia. Ma in tutti gli altri casi non è che da tenersi presente il prezzo, comprendendo qui anche le spese di trasporto. Si rifletta che un m^3 di gesso crudo pesa circa 2000 kg., mentre che un m^3 di gesso cotto non ne pesa che 1200: si trasportano dunque col gesso crudo 800 kg. di acqua per m^3.

Piante da erbaio. (*Risp. al sig. A. D.*). — Eccole i dati richiesti sulle piante indicate: *Grano saraceno* o *Fraina*, semina in giugno luglio, 150 litri di seme per ettaro, alla volata; raccolta quando sono già formati i primi semi: quintali 150-200 di foraggio verde per ettaro. *Colza* e *Ravizzone*, semina a fine d'estate, kg. 4 a 6 di seme per ettaro, alla volata; si consuma verde; quintali 150-300 di prodotto. *Senape bianca*, semina a agosto settembre e anche primi di ottobre; litri 6-8 per ettaro, alla volata; durata brevissima; si falcia in ottobre-novembre; q.li 160-180 di foraggio verde. *Saggina* o *Sorgo*, semina maggio, litri 35 per ettaro, alla volata; falciatura prima che fiorisca; prodotto da 200 a 600 q.li di foraggio verde ad ettaro. *Cicerchia*, semina in primavera (1 kg. per 1000 m^2) si trapianta poi in linee distanti 35-40 cm. Questa è l'unica delle piante finora nominate che dia due o tre tagli all'anno con prodotto totale di 80-100 q.li di fieno, e che rimangano molti anni sullo stesso terreno. Provi pure queste diverse foraggiere in parcelle come Ella si propone di fare: così saprà ben giudicare pel suo terreno quali più convengano. Per gli altri schiarimenti che Ella desidera circa il momento della raccolta delle varie foraggiere, le consigliamo di leggere il manuale *I prati artificiali* del prof. A. Aducco, dove di ogni erba, da prato e da erbaio, è fatto un ampio studio.

Concimazione di viti innestate. (*Risp. al medesimo*). — Pel suo vigneto di viti innestate che oggi ha tre anni ed ebbe all'impianto soltanto stallatico bene decomposto, riteniamo indispensabile fare ora la concimazione chimica, somministrando 4 q.li di perfosfato, 1 di cloruro potassico e 1,50 di nitrato sodico. Il sovescio concimato con leguminose diverrà poi la norma costante per la concimazione avvenire del suo vigneto. Ella potrebbe seminare in autunno un miscuglio di fave (litri 100) e veccie (litri 150 per ettaro) concimate con q.li 3,50 di perfosfato, sovesciando poi in primavera alla fioritura. Tale concimazione potrà fare in rotazione ogni due anni.

A. Marescalchi.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 30,50	a 31 —
Ghirca Nicolajeff	» 22,50	» 22,75
Azima Nicolajeff	» 22,50	» 22,75
Berdiansca	» 22,75	» — —
Grani duri: Taganrog	» 22,25	» — —
Sardegna	» 31,50	» — —
Granoni: Danubio	» 15,25	» 16 —
Alta Italia	» 17,50	» 17,75
Avena: Nazionale	» 17,50	» 17,75
Estera (oro)	» 13,25	» 13,50
Orzo: Nazionale	» 19 —	» 19,25
Estero (oro)	» 14,25	» 14,50
Legumi: Fagioli esteri	» 19,50	» — —
Ceci macina	» 24,25	» — —
Fave e favini	» 21,50	» 22 —
Lupini	» 15,25	» — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti, con vendita discreta.

Alessandria.

Frumento	L. 30,50	a 31 —
Meliga	» 17,50	» 18 —
Avena	» 18 —	» 19 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 30,75	a 31 —
Risone bertone	» 28 —	» 29,25
» nostrano	» 23,25	» 24,25
Segale	» 22 —	» 23 —
Meliga	» 18 —	» 19 —
Avena	» 18,25	» 19,25
Frumento	» 30 —	» 30,50

Novara.

Frumento	L. 30 —	a 30,75
Riso nostrano a sacco	» 38 —	» 41 —
» giapponese	» 30 —	» 31,50
Granoturco al q.le	» 18 —	» 19 —

Torino.

Frumenti piem.	L. 29,75	a 30,50
» esteri	» 30,50	» 31 —
Frumentone	» 17,50	» 18,25

Cuneo.

Frumento	L. 29 —	a 29,50
Meliga	» 18 —	» 18,25

Brescia.

Frumento	L. 29,50	a 30,50
Frumentone	» 17,50	» 18,50
Avena	» 17,75	» 19 —

Milano.

Frumento nostrano	L. 30,75	a 31,25
» veneto e mant.	» 31,50	» 32 —
» estero	» 32 —	» 32,25
Risi: Ostiglia 1.o	» 41 —	» 42,50
» » 2.o	» 38,50	» 40 —
» mercantile	» 34 —	» 34,50
» scadente	» 29 —	» 30 —
» giapponese 1.o	» 32 —	» 33,50
» » 2.o	» 28 —	» 31 —
Risetto	» 26 —	» 28 —
Mezza grana	» 21 —	» 23 —
Risina	» 17 —	» 19 —
Risone nostrano	» 22,50	» 24,50
Granoturco nostrano	» 18 —	» 18,25
» veneto	» 20 —	» 21 —
Avena nazion.	» 19,50	» 20 —
» estera	» 19 —	» 19,50
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23,25	» 23,75
Miglio	» 17,25	» 18 —

Tendenza del mercato: Sostenuto.

Pavia.

Frumento	L. 29 —	a 30,50
Granoturco	» 18 —	» 19 —
Avena	» 18 —	» 19 —

Vicenza.

Frumento	L. 29 —	a 29,50
Frumentone	» 18,25	» 19 —
Avena	» 19 —	» 20 —

Verona.

Frumento	L. 29,65	a 30,25
Frumentone	» 17,85	» 19 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 30,40	a 30,65
» buono mercant.	» 30,10	» 30,25
Frumentone pignoletto	» 18,50	» 19 —
» gialloncino	» 18,20	» 18,40
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18 —	» 19 —
Sorgo rosso	» 9 —	» 9,25
Riso fino	» 44,50	» 48 —
» nostrano	» 44 —	» 46 —

Rovigo.

Frumento	L. 29,65	a 30 —
Frumentone	» 17,75	» 18,50

Cremona.

Frumento	L. 29,50	a 30 —
Granoturco	» 18 —	» 19 —
Avena	» 18 —	» 20 —

Parma.

Frumenti . . . L. 30 — a 30,30
Frumentone . . . » 18 — » 18,50
Avena . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 30,25 a 30,75
Frumentone . . . » 20,25 » 20,50
Avena . . . » 19 — » 20 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 29,50 a 30 —
Granoturco . . . » 18,75 » 19,25
Avena . . . » 18,50 » 19 —
Segale . . . » 23 — » 24 —

Placenza.

Frumento . . . L. 29,50 a 30,75
Granturco . . . » 18,50 » 19 —
Fava marzuola . . » 19,25 » 20 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 29,50 a 30,75
Frumentone . . . » 19 — » 20 —
Avena . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 30,75 a 31 —
Frumentone ferrarese . » 18,50 » 19,25
Avena ferrarese . . » 17 — » 17,25

Forlì.

Frumento . . . L. 30 — a 30,25
Granturco . . . » 20 — » 21 —

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 32,25 a 32,75
Frumento rosso . . » 31 50 » 32 —
Granoturco . . . » 19 — » 19,25

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 30 — a 31 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . » 20 — » 21,50

Foggia.

Grani duri . . . L. 32 — a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . . L. 32,50 a 33 —
Sammartinara . . » 32 — » 32,50

Cagliari.

Frumento . . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale del mercati: Sostenuti i frumenti

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 150

Mondovì.

Buoi al Cg. . . L. 1,70 — a —
Vitelli » . . » 1,90 — » —

Torino.

Sanati . . . . L. 12 — a 14 —

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 84 a 91
Vitelli . . . . » 117 » 137

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a 100
» magri . . . » 81 » 88
Vacche grasse . . . » 85 » 95
» magre . . . » 57 » 83
Tori . . . . . » 83 » 93
Vitelli (p. v.) . . . » 125 » 135
Suini grassi (m.) . . » 155 » —
» magri (v.) . . » 140 » 145
Agnelli . . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . . » 200 — » 210 —

Piacenza.

Vitelli . . . . . L. 120 a 125
Maiali . . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . . L. 147 a 156

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 155 —
Vitelli » vivo . » 90 — » 100 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Ricercato bestiame giovane grasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . . » 5 — » 5,25
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,50 a 10,50
Panello ravizzone . » 14 — » 15 —
Panello lino . . » 19 — » 20 —

Novara

Maggengo . . . . L. 10 — a — —
Paglia . . . . » 4,75 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 100
» medica . . » 115 » 135
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 18,50 » 19,50
Cocco . . . . » 18,50 19,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 110 a 120
Lupinella . . . . . » 120 » 127
Medica . . . . » 125 » 140
Sulla . . . . » 290 » 315

Padova.

Maggengo . . . L. 5,50 a 7,50
Paglia frumento . . » 4,50 » 5 —
Seme medica . . » 110 » 160
» trifoglio . . » 70 » 100

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 90 a 110
Medica . . . . » 110 a 150

Piacenza.

Seme trifoglio . . L. 85 — a 120 —
Seme medica . » 110 — » 150 —

Verona.

Seme trifoglio . . L. 110 a 135
Medica fina . . . » 145 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 2,65 a —
Piacenza . . . . » 2,45 a 2,55
Cremona . . . . » 2,40 2,50
Pavia . . . . » 2,50 » —
Parma . . . . » 2,45 » 2,60
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,98 a 1 —
» 2ª » . . » 0,93 » 0,95
Cremona, alla decina » 0,80 » 0,84
Forlì, al mille . . » 80 » 85
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7,50 » 8 —
Reggio E., » . » 7 — » 8 —

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 180 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 215 » 220
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 225 a 240
Mangiabile . . . » 195 » 220

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L 215 a 220
» » 2.a » . » 195 » 200

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 210

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . L. 175 a 195

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 185 a 215

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 215 a 240

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 145 a 146
Gioia . . . . » 143 » 146
Taranto . . . . » 145 » 146

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . » 170 — » 175 —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio . . . . . L. 170 a 175

Tendenza dei mercati: Sostenuti, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . L. 15,50 a 16 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . » 160 — a 170

Genova.

Carrube . . . L. 12,75 a 13 —
Mandorle Sicilia . . » 175 » 180
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 36 — » 41 —
Prugne Italia . . » 38 — » 40 —
» Provenza . » 60 — » — —
Limoni Sicilia 200-360 » 4 — » 5 —
Aranci cassa 200-240 . » 2,75 » 3,50
Mandarini cassetta . » 3 — » 3,25

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21 — a 26 —
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . . L. 87 a 89
buona . . . . . » 82 » 84
scarti . . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 30
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 17 » 22
Monferrato . . . . » 18 » 25

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . » 10 » 11

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 14 a 15
» Barbera . . » 24 » 25
Alba, Dolcetto . . . » 14 » 15
Barolo . . . . » 90 » 120
Barbaresco . . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 5 » 12
Modena . . . . . » 5 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 8 a 10
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . 21 » 22
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
» rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . » 10 a 15

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . . » 10 » 16
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2.a » . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 10 — » 11 —
Brindisi, rossi sup. . » 12 — » 13 —
» » comuni . » 8 — » 9 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 11 — a 13,25
Vittoria, rosati . . » 18,75 » 22 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 9,50
Mistretta . . . » 9 — » 10 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 16 — » 19 —
id. bianchi . . » 14,50 » 19,25

Tendenza dei mercati: Commercio attivo solo nelle regioni emiliane per le qualità scadenti che si vendono a prezzi derisori.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna marzo-aprile . . L. 53 — a —
Id. nazionale id. . » 50 — » —
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 15 — » 16 —
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » 6 —
» » 18[20 . » 7,75 » 8 —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » — —
Nitrato soda . . » 23 — » — —
Solfato ammoniaca . » 31 — » 31,25
Cloruro potass. 78[80 . » 21,25 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Solfato rame stazionario.

Le migliori Trebbiatrici per semenzine

La Trebbiatrice « **Zimmermann** » da semenzine si costruisce di tre grandezze, cioè quella coi battitori lunghi m. 0,50 che può essere animata da una locomobile di 2 $^1/_2$ HP, produzione kg. da 700 a 800 — quella coi battitori di m. 0,75 *animata solo da una locomobile* di 3 HP, produzione kg. 800 a 1000, e quella coi battitori di m. 0,90 animata da una locomobile di 5 HP., produzione kg. 1000 a 1100. La produzione dipende dallo stato e dalla qualità del seme e del raccolto e dalla forza impiegata; esigendosi che l'albero del battitore inferiore faccia 1500 giri al minuto.

Ogni Trebbiatrice « **Zimmermann** » da trifoglio vendesi completa e pronta a lavorare appena che sia montata; ed è munita di copertone impermeabile, scala per accedere al palco, timone, freno alle ruote posteriori, cunei, varie chiavi per i bolloni, denti di ricambio, un contagiri, le cinghie proprie della Trebbiatrice e vari crivelli di ricambio.

PREZZO

Trebbiatrice " **Zimmermann** ,, da semenzine marca	DK 1 battitore	m. 0,50	L. **3800**
» » » »	DK 2 »	m. 0,75	» **4100**
» » » »	DK 3 »	m. 0,90	» **4600**

Rappresentanti per il Piemonte e Liguria Fratelli OTTAVI - Casale Monf.

Telefono interurbano
CASALE 122

(*C. C. colla Posta*)

N. classific. del giornale
63.05.(45.113)

Anno 55°

CASALE MONF., 21 Marzo 1909.

NUM. 12.

IL COLTIVATORE

DIRETTORE DOTT. E. OTTAVI — REDATTORE CAPO — PROF. A. MARESCALCHI

Casale Monferrato - Tipografia C. Cassone

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro || **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI || *Amministratore:* DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 12 - 1909 — VOL. 1° - (101^mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato l. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

N.	Autore e titolo		Prezzo
1.	O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi	L.	4 —
2.	P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.)	»	2 —
3.	Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.)	»	2 —
4.	Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione)	»	2 —
5.	Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.)	»	6 —
6.	V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.)	»	3,50
7.	A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.)	»	4 —
8	T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.)	»	4 —
9.	T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz)	»	1 —
10.	D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.)	»	2 —
11.	S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi*	»	3 —
12.	T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.)	»	1 —
13.	Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.)	»	5 —
14.	F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.)	»	2 —
15.	T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio*	»	2 —
16.	A. Bruttini — *I concimi*	»	3 —
17.	G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco*	»	2,50
18.	O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi)	»	7 —
19.	D. Sbrozzi — *La Sulla*	»	3 —
20.	A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.)	»	5 —
21.	V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame*	»	4,50
22.	D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.)	»	3 —
23.	T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.)	»	1,50
24.	G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.)	»	2,50
25.	L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.)	»	2 —
26.	G. Scano — *Le colture meridionali*	»	3 —
27.	S. Mondini — *Il marsala*	»	2 —
28.	T. Poggi — *Alimentazione del bestiame*	»	3 —
29.	Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione*	»	4,50
30.	A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.)	»	2,50
31.	Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.)	»	2 —
32.	G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.)	»	2,50
33.	A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.)	»	2,50
34	V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.)	»	2 —
35.	A. Garofoli — *Foraggi meridionali*	»	3 —
36.	A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono*	»	2 —
37.	F. Tucci — *Il mulo*	»	3,50
38.	A. Ara — *Il cavallo*	»	3,50
39.	C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.*	»	2,50
40.	A. Brizi — *Olivicoltura*	»	3 —
41.	A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli*	»	3 —
42.	M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina.*	»	2 —
43.	N. Pellegrini — *Computisteria rurale*	»	3 —
44.	A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche*	»	4 —
45.	L. Trentin — *Orticoltura*	»	4 —
46.	G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore*	»	3 —
47.	V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.*	»	3 —
48.	A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio*	»	2,50
49.	E. Tosi — *Caseificio*	»	5 —
50.	A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »*	»	5 —
51.	A. Sansone — *Il trifoglio ladino*	»	5 —
52.	G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.)	»	2,50
53.	N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana*	»	2 —
54.	G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte*	»	3 —
55.	V. Flores — *Il mandorlo*	»	1,50
56.	F. Carpentieri — *Il nocciuolo*	»	1,50
57.	A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole)	»	5 —
58.	G. Trentin — *La vite « a raggi »*	»	0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi - *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

La partecipazione degli agricoltori

ALL'AZIONE POLITICA (1)

Guglielmo Gladstone scriveva in una delle immortali lettere politiche all'agronomo Richard, queste testuali parole: « ...i bei giorni del Regno Unito avranno la loro aurora solo quando i rappresentanti della proprietà del suolo si saranno persuasi che una buona legislazione agricola è la base vera ed incrollabile della ricchezza di una nazione... ».

In Italia, 45 anni dopo, le parole del grande statista inglese sono, oggi, di freschissima attualità.

L'agricoltura nostra — questa *grande forza ignota* d'Italia — ha progredito, è vero, ma il progresso è tutto nella tecnica; per nulla nella legislazione: ed è poco.

(1) Pubblichiamo questo articolo scritto, a difesa della candidatura del nostro direttore (rieletto domenica deputato di Vigonza) da uno fra i più attivi ed intelligenti nostri professori ambulanti d'agricoltura.

Non vi ha movimento tecnico-economico che non debba essere, nelle sue linee maggiori, regolato ed integrato da una azione politica; e se gli agricoltori d'Italia non vogliono trovarsi, nel faticoso cammino del rinnovamento graduale della loro grande industria, paralizzati ed impotenti, devono fin d'ora accingersi ad entrare risoluti ed agguerriti nel campo legislativo per affrontarvi più ampii problemi di riforme sociali ed economiche, partecipando, mediante buoni ed autentici rappresentanti agrari, alla vita politica del paese.

Ed il momento è maturo: ora che una salutare attività agraria ha dimostrato che sa far sentire i suoi benefici effetti su tutta la economia generale della nazione — e il presidente del Consiglio nella relazione che accompagna il decreto di scioglimento della Camera lo constata e se ne compiace come se fosse (inaudita disinvoltura!) opera sua — ora che il lavoro modesto ed oscuro dell'agricoltore si è affermato serio e reale fattore di prosperità, sorge per le classi agricole il dovere supremo di integrare e coronare gli sforzi compiuti.

*
* *

A quale vasto programma di riforme a vantaggio della produzione agraria italiana potranno dar opera i rappresentanti legittimi del lavoro agricolo nazionale!

La istruzione agraria, la legislazione rurale e commerciale, il problema della emigrazione, la disciplina dei contratti agrari, le riforme tributarie in relazione all'esercizio della nostra industria, il credito fondiario ed il credito agrario, il regime doganale ed il problema degli scambi internazionali, il problema delle comunicazioni ferroviarie e della navigazione interna, il problema del rimboschimento e del regime idraulico, il più vasto problema della malaria e della colonizzazione interna, la

protezione delle industrie sussidiarie all'agricoltura, le grandi bonifiche idrauliche ecc. sono altrettante questioni di importanza vitale per l'avvenire della nostra agricoltura e sulle quali la classe agraria non può influire con azione frammentaria ed individuale, ma soltanto mediante la vasta partecipazione al governo della cosa pubblica.

La passata legislatura ha visto sorgere i pallidi albori di una tale partecipazione: un manipolo di pochi veri amici dell'agricoltura nostra ha saputo, nei limiti del possibile, tener alto in varie occasioni il sacro diritto della nostra classe.

Ma questi pochi sono troppo pochi: guai se non fossero stati ottimi e fra gli ottimi *ottimissimo* un uomo dall'alto ingegno, dalla vasta coltura e dalla onesta e ferrea volontà, quale il nostro *Edoardo Ottavi.*

Egli fu il *primo* e fu per molto tempo il *solo* che rappresentò degnamente la nostra classe: una classe che conta più di tre quinti della popolazione totale del paese.

Edoardo Ottavi comprese sempre l'alto compito che dalle condizioni stesse delle cose gli veniva affidato dall'Italia agricola laboriosa e fidente nei suoi destini: non esitò un istante ad assumersene tutto il grave peso e la responsabilità e se ne fece vessillo, che tenne sempre alto, anche e specialmente quando la lotta fu aspra ed impari e ragioni di facile popolarità e di convenienza di successi politici avrebbero potuto consigliargli di lasciare il suo posto di combattimento.

E così avvenne che gli agricoltori d'Italia poterono per lungo tempo sentir vibrare la voce dei proprii diritti e dei proprii interessi nel Consesso legislativo per opera di un così valoroso rappresentante. E se fu lecito talvolta all'intera classe degli agricoltori italiani di compiacersi che fosse tenuto alto il nome, la dignità ed il prestigio proprio, ne dovette assegnare il merito e tributare rico-

noscenza agli elettori del Collegio di Vigonza, per aver mandato al Parlamento un uomo come *Edoardo Ottavi.*

*
* *

Agli agricoltori del Collegio di Vigonza pare che il nome di *Edoardo Ottavi* sia stato commesso ed affidato con unanime consenso di fiducia, da tutti gli agricoltori d'Italia, per dar loro modo di compiere una buona azione.

Quel nome, caro a tutta l'Italia agricola che lavora e che produce, è però anche invidiato ed amato: e se fu per tanto tempo un merito il tenerlo in alto, oggi è un onore ed un orgoglio.

Ne siano gelosi custodi gli agricoltori del Collegio di Vigonza che domenica saranno chiamati a riaffermarsi su di esso, assumendo, di fronte alla agricoltura del proprio paese, un grande impegno d'onore ed una grande responsabilità.

Il fatto incredibile di domenica scorsa, che ha gettato sulla classe nostra discredito e vergogna, deve essere dimostrato che non avvenne con la complicità degli agricoltori, ma che fu solo consentito dalla eccessiva confidenza e da un momentaneo intorpidimento della nozione del vero. Se fu possibile, da parte di pochi faziosi, un atto audace che offende il nostro antico sentimento di ammirazione e d'affetto verso Edoardo Ottavi, offendendo insieme il nostro più legittimo e puro orgoglio di classe, accorriamo a rintuzzare l'offesa come si conviene a gente libera e forte.

Facciamo ammenda della nostra colpa e rendiamo degno omaggio al nome caro di *Edoardo Ottavi,* facendo atto di giustizia verso di Lui e compiendo il più sacrosanto dovere verso tutti gli agricoltori d'Italia che guardano a noi con simpatia e fiducia.

Un agricoltore.

Nota di oleificio

Col processo ordinario d'estrazione dell'olio dalle olive non si ottiene olio dalle mandorle

Diversi scrittori di cose elaiotecniche asseriscono che nell'assoggettare le olive molite alle pressioni ordinarie dei torchi si viene ad estrarre anche l'olio dalle mandorle, che secondo alcuni verrebbe ad alterare le qualità organolettiche dell'olio. Essendo però le opinioni al riguardo alquanto disparate, io, con gli altri praticanti il corso d'oleificio, sotto la direzione del chiarissimo prof. Bracci, rifacemmo le prove fatte prima dal Presta, e poi molte volte ripetute dallo stesso Bracci, venendo alle conclusioni seguenti.

Da olive lavorate con la spolpatrice « Salvatella » abbiamo scelto 27 chilogrammi di noccioli pari alla quantità corrispondente ad un quintale d'olive, li abbiamo tenuti per un periodo di circa 12 ore immersi in una soluzione di soda del commercio al 2 0[0, per togliere lo straterello oleoso che ricopriva la superficie esterna dei noccioli stessi, e dopo di ciò si lavorarono con acqua fresca. I noccioli così vennero sottoposti alla molitura, prima col frantoio a macelli; ma si vide che questo non dava un lavoro abbastanza completo, dappoichè i noccioli, formando un grosso strato sotto le macine, non venivano ad essere rotti, essendo punto pastosi.

Così si rimacinarono nel frantoio « Castagnola » regolando il cilindro frangitore in modo tale da avere una pasta abbastanza trita. I noccioli così ridotti vennero rimessi nel frantoio a macelli, con acqua calda affinchè subissero una specie d'impastamento.

Tale pasta s'infiscolò in bruscole lavate prima con liscivia e poi con acqua calda, e ciò per non incorrere nel caso successo al Presta, che nel fare per la prima volta questo esperimento ricavò con suo grande stupore un po' d'olio. Dico con suo grande stupore poichè egli riteneva che non lo si potesse ottenere. Ed infatti in una seconda prova, adoperando dei fiscoli nuovi, non venne a ripetersi l'inconveniente citato.

Tengo a fare osservare però ai nostri lettori che nell'esperimento da noi fatto, non solo ci mettemmo nelle condizioni migliori, cioè più favorevoli all'uscita dell'olio, ma per questo si uscì dallo stato normale, dappoichè ogni bruscola man mano che veniva posta sul piatto della pressa s'innaffiava abbondantemente con acqua calda, e si assoggettarono poi ad una pressione di duecentocinquanta atmosfere, cioè si pressò

tutta la pasta ottenuta alla bellezza di centocinquanta tonnellate. Dopo quattro o cinque ore di pressione, nell'acqua venuta fuori non si potè riscontrare neanche la presenza d'una sola goccia d'olio, malgrado l'aggiunta d'acqua caldissima.

Concludo perciò che col metodo d'estrazione ordinario non si può ottenere l'olio dalle mandorle, poichè la pasta delle olive si assoggetta raramente alla pressione anzidetta. Ma stiano pur sicuri, i sigg. produttori, che se anche venisse fuori dell'olio di mandorla questo è tutt'altro che pessimo, ed anzi in un prossimo articolo prometto di riportare all'uopo il giudizio favorevole d'alcuni bravi degustatori.

Spoleto, R. Oleificio Sperimentale 12 marzo 1909. U. CANNATA.

La questione dell'intonaco sul Gorgonzola

La questione della crosta artificiale del gorgonzola, come era da prevedersi, si allarga e si fa più grave. Il divieto del governo francese era motivato dalla tossicità del materiale adoperato per far l'intonaco — la barite — per cui sembrava che colla sostituzione di un materiale affatto innocuo la questione non avesse più ragione di essere. Ma invece pare che si vada molto più in là. Gli inglesi hanno incominciato a battere in breccia ogni e qualsiasi intonaco. Hanno incominciato sotto forma di appello, di invito amichevole, poi verrà la protesta ed infine il divieto.

I giornali politici riferirono che l'Exchange di Londra, associazione che si occupa del commercio dei prodotti alimentari nazionali e stranieri, ha richiamato l'attenzione delle Camere di commercio italiane a interessarsi della questione già sollevata anche in Francia riguardante la preparazione esterna del gorgonzola.

L'associazione dei commercianti londinesi fa appello alla lealtà commerciale dei produttori ed esportatori del genere, qualificando come riprovevole l'uso ed anzi l'abuso delle materie minerali e plastiche usate nella composizione della crosta del gorgonzola.

L'associazione reclama non tanto la sostituzione di altre materie plastiche al solfato di bario, ora adoperato, quanto la abolizione totale di qualsiasi crosta artificiale, dimostrando che l'uso di questa crosta artificiale non solo non protegge la materia grassa del formaggio contro il naturale deperimento ma anzi nuoce alla sua preservazione e alla

naturale evaporazione. Aggiunge inoltre che sarebbe assai facile a norma del *Foot and drugs act* di dichiarare fraudolento non solo l'abuso (si raggiunse talvolta perfino il 25 0[0 di crosta artificiale) ma l'uso in qualsiasi proporzione di materie estranee nelle sostanze alimentari destinate ad aumentare il peso allo scopo di ingannare il consumatore in generale. E' da sperare che i nostri commercianti e produttori di gorgonzola, i quali si sono già visti chiudere i mercati francesi per le stesse ragioni, provvedano ai loro interessi modificando la preparazione degli articoli da esportare.

La solfa è chiara e mira diretta allo scopo. La chiusura dei mercati inglesi segnerebbe un grave colpo al fiorente commercio di esportazione del nostro rinomato gorgonzola. Le nuove leggi di questi paesi, intese a garantire la purezza degli alimenti, sono informate ad un rigorismo che sembrerà forse eccessivo, specialmente in riguardo delle derrate di importazione, ma d'altra parte è a riconoscere che i commercianti italiani han fatto fin qui troppo a fidanza colla tolleranza dei consumatori stranieri, e che parecchi hanno approfittato della presunta necessità dell'intonaco per caricare sui gorgonzola un tasso di barite che superava i limiti di ogni discrezione commerciale.

Ad ogni modo la questione è assai grave ed è necessario che essa venga studiata e che vengano adattati i provvedimenti più indicati a scongiurare un siffatto danno alla industria casearia italiana.

Il provvedimento da adottare tosto è quello di incominciare a ridurre ai minimi termini l'intonaco artificiale, escludendo da esso ogni materiale che, anche per il più lontano dubbio di tossicità, dia luogo ad appunti igienici, e intanto si studii il modo di eliminare qualsiasi intonaco cercando di avere una crosta naturale più resistente e migliorando l'imballaggio e i mezzi di trasporto.

Il motivo avanzato dal Governo francese per il noto divieto contro il gorgonzola era la tossicità del materiale adoperato a fare l' intonaco — la barite — ma in fondo la questione è più commerciale che igienica. Uno stesso chimico di Parigi, il Jean, ha trovato le ceneri di un gorgonzola, la cui crosta conteneva più dell'8 0[0 di solfato di bario, affatto esenti di bario. Questo si capisce considerando che il solfato di bario è affatto insolubile anche negli acidi più forti e che vien applicato affatto esternamente e quindi non arriva mai a contatto colla pasta acida in fermentazione.

Però, come ha osservato anche la Commissione nominata dal Ministero per lo studio della questione, presieduta dal prof. Menozzi, dato il fatto che effettivamente si eccede nell'uso della baritina e per togliere

qualsiasi appunto igienico all'intonaco si può benissimo sostituirla con altra sostanza affatto innocua e che abbia un comportamento similare dal punto di vista della funzione meccanica di protezione della crosta.

Questa sostanza può essere il talco, la polvere di mattone, la terra di Vicenza, il caolino, ecc.

Se effettivamente la barite serve soltanto per la protezione del gorgonzola, è più che naturale che i negozianti non abbiano difficoltà a sostituirla con altro materiale adatto nella medesima misura allo scopo; che se invece questi, piuttosto che abbandonare le barite, abbandonano i mercati francesi, come si è visto, segno è che la barite si presta ad un lucro di guadagno che non è perfettamente onesto, ed allora sta bene il provvedimento francese che tende a ricondurre il commercio dei gorgonzola sulla via della correttezza e della regolarità.

Sono persuaso che sono primi i francesi a non credere alla tossicità del gorgonzola, ma è naturale che siano ricorsi ad un pretesto, sfruttato in modo eccessivo e in alcuni casi poco corretto dagli italiani, per frenare la eccessiva concorrenza che i gorgonzola fanno al loro Roquefort, la cui industria è in piena crisi. Sta agli italiani sventare lealmente una manovra, togliendo le cause dalle quali questa manovra prende le mosse.

Non è da mettere in dubbio che la pluralità dei negozianti si accontenti del 10 0[0 di crosta artificiale (8 0[0 di barite) che è la proporzione comunemente adottata, ma è anche vero che alcuni passano questa proporzione e arrivano anche al 12-15 0[0 ; sono pochi ma intanto servono a gettare il discredito su tutti, e a reclamare provvedimenti generali, per la maggiore parte dei negozianti onesti, vessatori, o ingiustificati, ed enormemente dannosi.

Il che dimostra vieppiù la necessità di *uffici chimici di controllo*, per la trafila dei quali passino tutti i prodotti caseari, allo scopo di impedire l'andata in commercio e specialmente all'esportazione di prodotti fraudolenti e non rispondenti al tipo per cui sono fatti passare. Il rigorismo cui si informano le leggi sanitarie dei diversi paesi, al duplice scopo di frenare la concorrenza straniera e le frodi alimentari rendono ormai indispensabile la istituzione di organismi che salvaguardino la produzione casearia nostra e l'onestà commerciale.

*
* *

Questo per quanto riguarda la questione della barite sollevata dai francesi. E' necessario ora fare due parole di commento al comunicato dell'Exchange inglese che batte in breccia qualsiasi intonaco, il quale

a norma della legge inglese sugli alimenti sarebbe da ritenersi fraudolento. La questione è assai grave e merita che venga studiata in Italia e prestamente risolta nel modo più conveniente, prima che venga compromessa la fiorente esportazione del gorgonzola verso l'Inghilterra. E' proprio necessario l'intonaco per i lunghi trasporti del gorgonzola? Lo si dimostri ed allora si faccia in modo di fare ritenere dalle leggi necessarie questa aggiunta di materiali estranei e la si faccia comprendere fra le manipolazioni necessarie alla preparazione delle derrate alimentari; si prescriva il limite tollerabile ed ogni questione di controversia sia tolta. Non è necessario? ed allora se ne faccia a meno e sarà tanto di guadagnato per la semplificazione delle contrattazioni commerciali e per la buona fede.

Dicono i negozianti: badate che questo intonaco a noi viene detratto, e noi non vi guadagniamo niente sopra, in quanto ai compratori facciamo uno sconto proporzionale: sta bene: ma, dato che si potesse fare a meno dell'intonaco, sarebbe molto meglio. Le contrattazioni sarebbero più spedite, non essendovi più da fare sconti di nessuna sorta.

Io credo che, coltivando opportunamente la crosta del gorgonzola, rendendola più dura e più resistente e migliorando l'imballaggio e le condizioni dei trasporti, si possa riuscire a fare a meno dell'intonaco.

Intanto l'applicazione dei vagoni refrigeranti al trasporto dei gorgonzola credo renda inutile l'intonaco, in quanto è tolto l'inconveniente più grave, che è la temperatura. Mi diceva un grosso industriale che l'affare dell'intonaco dei gorgonzola è piuttosto una montatura interessata che una necessità, e che l'abolizione dell'intonaco contribuirebbe a migliorare molto il commercio, rendendo impossibile l'esportazione a forme deteriorate che invece, mascherate dalle toillettes, vanno come tutte le altre.

La diffusione che va prendendo l'applicazione del freddo ai trasporti delle derrate alimentari faciliterà certo nel modo più confacente, ed all'igiene dei consumatori ed agli interessi dell'onesto commercio, la questione dell'intonaco al gorgonzola, nel senso cioè della sua abolizione.

G. Cornalba.

Le coltivazioni aggiunte, intercalate o sostituite alla vite

Nella crisi che attualmente traversa la viticultura, non soltanto da noi, ma in tutte le nazioni vinicole, il viticultore avveduto e previdente

sta cercando i mezzi per far rendere di più la superficie attualmente a vigneto. Fra questi mezzi vi è quello delle altre coltivazioni da associarsi o da parzialmente sostituirsi alla vite, senza che nell'un caso la vite abbia a soffrirne, e ottenendo nell'altro caso di intensificare più maggiormente la produttività delle viti restanti.

La società centrale d'agricoltura dell'Hérault, con il concorso ed in nome del governo della Repubblica, ha bandito lo scorso anno un concorso a premii, appunto per le coltivazioni aggiunte o sostituite alla vigna che non sorpassassero il terzo della superficie totale del podere vignato. Relatore generale del concorso è stato l'illustre prof. Ravaz, della Scuola di Montpellier.

Vi sono stati pochi concorrenti, ma la Commissione è andata a visitare altri poderi non in concorso, ma interessanti per le trasformazioni fatte, allo scopo di farsi un' idea completa del problema. Il rapporto del Ravaz viene ad alcune conclusioni che noi stimiamo utile riferire, giacchè possono prestarsi a considerazioni utili anche pel nostro paese.

Le coltivazioni foraggere in terreni secchi e non irrigati hanno dimostrato di non poter dare dei grandi prodotti rimuneratori. La medica, per esempio, produce assai irregolarmente; bene spesso il primo taglio è danneggiato dai freddi, il secondo dall'arsura. I cereali possono, senza dubbio, produrre più regolarmente un raccolto pieno, ma, invero, anche nelle regioni dove essi danno un alto reddito, non sono coltivazioni ricche. Lo sono ancora meno nelle terre nelle quali la siccità non permette di far precedere ai cereali delle colture sarchiate, o dove si impone il maggese nudo.

Le cose vanno diversamente, certo, nei terreni irrigabili, o in quelli freschi e fertili: i raccolti sono assicurati. Ma appunto in tali terre la vigna è per sè stessa più rimuneratrice.

Dove le foraggere e i cereali devono prendere il posto della vite è nelle strette vallatelle dove le gelate e il rachitismo della vite diminuiscono troppo spesso il raccolto, o impediscono alla vite di vegetare rigogliosa. Il relatore avvisa però che sarebbe bene di produrre in ogni podere le foglie e il foraggio necessario al bestiame da tiro che si alleva, utilizzando a tale uopo, egli dice, o delle terre affittate, o quei tratti ancora incolti, oppure il terreno delle vigne cattive. Ma noi osserviamo che tale coltivazione può farsi più utilmente intercalandola fra i filari della vigna opportunamente distanziati.

Fra le coltivazioni ricche di piante industriali, il relatore nota quelle dei fruttiferi. Da lungo tempo gli alberi da frutta son stati associati

alla vite: il pesco, il ciliegio, l'albicocco, il susino, si trovano spessissimo nei vigneti. Ora nelle terre secche di collina, viti ed alberi fruttiferi possono, secondo il Ravaz, difficilmente vivere a fianco l'uno degli altri senza nuocersi reciprocamente. Certo però gli alberi che nuociono meno sono quelli il cui fogliame è poco sviluppato e che quindi consuma poca acqua. Il pesco è il più raccomandabile. Nelle terre fresche, invece, e profonde, soprattutto poi in quelle irrigate, la coltivazione dei fruttiferi può essere fatta a lato della vite senza alcun nocumento per questa. Alcuni dei poderi visitati avevano anche tentato la coltura orticola in mezzo alla vite, ma se questa può interessare qualche piccolo proprietario che abbia in casa le braccia occorrenti, in generale non è possibile nei poderi viticoli, perchè esige molta mano d'opera a buon mercato, capace anche di lavorare di notte, e domanda poi una sorveglianza continua e delle cure meticolose.

*
* *

Noi abbiamo già altre volte indicato come intendiamo vada posto il problema delle coltivazioni intercalari alla vite. Alla Cardella, per esempio, abbiamo adottato la coltivazione del frumento alternata col trifoglio, e abbiamo messo la medica in un piccolo tratto di vigneto, dove le viti innestate non riuscivano a vincere la clorosi, e in altro tratto, dov'era un canneto, oggi non più necessario per l'adozione dei sostegni in ferro e della disposizione a quattro fili di ferro, senza canna alcuna.

Il prof. Sannino, in un recente articolo sulla trasformazione della viticultura, dice che in collina, nelle terre argillose esposte a nord, le viti vanno diradate in modo da avere un interfilare largo non meno di 4 metri. In questo spazio egli propone di coltivare la medica, la quale, concimata con perfosfati e gesso, può dare non meno di tre abbondanti tagli. Dove la medica non è possibile, si mettano leguminose annuali da erbai, e si semini frumento.

Come coltura arborea, il Sannino raccomanda di diffondere maggiormente il gelso nell'alta Italia, nel meridionale, e soprattutto nelle Puglie, l'olivo è il miglior compagno della vite, ed è pianta di reddito elevato. Dopo l'olivo, si può far posto al fico, o all'albicocco. E' da scartare secondo il Sannino, il mandorlo. Pare che questo albero faccia deperire i vigneti; il danno si estende anche a molti metri di distanza dalla chioma dell'albero, ed è da ritenere che sia causato dalle radici striscianti del mandorlo, concorrenti temibili per quelle delle viti.

A. Marescalchi.

Quali applicazioni agricole ha l'elettricità?

Nell'esposizione coloniale tenutasi nel passato autunno a Marsiglia figuravano in una minuscola *fattoria* alcune delle principali applicazioni dell'elettricità all'agricoltura, dall'illuminazione delle case e dalle comunicazioni a distanza, al movimento di trebbiatrici, trinciaforaggi, zangole, alla trazione di aratri.

Non erano certo tutte le possibili applicazioni; ma noi speriamo che nella grande mostra di Torino del 1911 l'agricoltore possa vederle invece raccolte tutte quante, ad istruzione, a conforto ed a speranza per l'avvenire.

Intanto, fino ad oggi, ecco quali sono queste principali applicazioni:

Fissazione dell'azoto atmosferico. — Durante alcune ricerche sul fenomeno dell'aurora boreale, il prof. Cristiano Birkeland notava la produzione di acido nitrico puro allorchè, sotto l'azione di un campo magnetico attraversante l'arco elettrico, una corrente elettrica alternata passava fra le due estremità dei carboni incandescenti.

L'acido viene fissato con calce e si ha il nitrato di calcio. Aiutò in questa scoperta il Birkeland, l'ing. Samuele Eyge. L'officina sorse a Notodden in Norvegia.

Con un altro metodo di fissazione dell'azoto sempre mediante l'elettricità, si è arrivati ad avere la calciocianamide, ben nota in Italia, dove sorse la prima officina di produzione, a Piano d'Orta.

L'elettro cultura col sistema Thwaite. — L'influenza della luce elettrica sulla vegetazione era stata notata da diversi sperimentatori, Siemens in Inghilterra, Berthelot in Francia, Lemstrom in Svezia, Bailey in America; ma la vera elettro-cultura non è stata praticamente possibile che col sistema Twaite. Per applicare tale sistema occorrono: 1° una ricca sorgente di raggi violetti o raggi chimicamente attivi proiettati da potenti e movibili lampade ad arco; 2° una provvista di corrente elettrostatica per l'atmosfera e per le radici delle piante; 3° un ambiente di vegetazione delle piante contenente umidità e anidride carbonica nelle proporzioni comuni nelle buone contrade feraci ed una temperatura da 20-25 gradi; 4° una concimazione chimica adatta; 5° una ricca provvista d'acqua per le radici.

Tali condizioni sono realizzate in serre a vetri, dove è stato possibile ottenere prodotti orticoli e fiorali fino a tre, quattro volte in un anno.

Esperimenti similari sono stati fatti in America dalla *Cornell University agricultural Station;* essi hanno dimostrato che non tutte le piante profittano ugualmente del sistema; per esempio il cavolfiore dà risultati assolutamente negativi, mentre la lattuga dà un esito sorprendente.

Radiocultura. — Mentre i raggi rossi stimolano potentemente la vegetazione, i raggi bleu hanno un notevole effetto ritardante. Si può quindi far ritardare la fioritura di date piante per attendere migliori condizioni di mercato mediante l'azione delle radiazioni bleu, e si può ritardare anche di parecchie settimane. Basta all'uopo rivestire l'arco voltaico con uno schermo del colore richiesto.

Del resto anche il solo effetto dei raggi diversamente colorati ottenuto con vetri di vari colore è di molta importanza. Esperimenti fatti alla Stazione di climatologia agricola di Jaivisy dimostrarono per esempio che la sensitiva (*Mimosa pudica*) allevata sotto vetri bleu cade in uno stato di sospesa animazione, quasi di letargo; mentre sotto la luce ordinaria cresce quattro volte in altezza, sotto vetri verdi cresce sei volte, e sotto vetri rossi quindici volte, toccando proporzioni gigantesche. La stessa sensibilità è anormalmente intensificata sotto il color rosso.

La coltivazione sotto reti metalliche elettrizzate. — Fu il prof. Lemstrom ad iniziare esperimenti di questo genere nel 1902 e 1903 a Newcastle in Inghilterra, a Breslau in Germania e a Atvidaberg in Svezia. Furono ottenuti risultati molto notevoli: nelle fragole si ebbe un aumento di prodotto del 50 al 128 0[0: nel mais di 35 a 40 0[0; nelle patate del 20 e nelle bietole del 26 0[0. Il metodo consiste nel ricoprire gli appezzamenti coltivati con una rete metallica posta a poca distanza dal suolo; attraverso ad essa si fa passare una corrente elettrica; la rete non deve toccare le piante, la corrente non vien data durante la pioggia, nè durante le ore di sole vivo, perchè allora produrrebbe effetti dannosi.

Esperimenti del genere si stanno facendo da qualche anno in America per cura del dipartimento d'agricoltura, ma finora i risultati non sono molto concordi con quelli avuti dal Lemstrom; il quale però afferma che tale diversità di esito deriva da insufficenza di acqua.

L'azione dell'elettricità attraverso fili metallici. — E' il sistema ideato dal prof. Oliver Lodge dell'Università di Birmingham. La corrente passa così sufficientemente in alto da permettere il libero passaggio dei veicoli

sul campo. I fili metallici sono assicurati a pali. La forza generatrice richiesta è piccola; un motore di 2 HP che aziona una piccola dinamo è sufficente per una corrente atta a fertilizzare una superficie di circa 7 ettari. La corrente viene diffusa mediante fili metallici incrociantisi e viene assorbita dalle piante. Qualcuno che passeggi sotto i fili può sentire l'effetto della corrente sui capelli e sulla faccia.

In un appezzamento coltivato a frumento il prof. Oliver vide gli effetti della corrente già fin dalla primavera; le piante erano di un verde più cupo; la paglia raggiunse un'altezza superiore di 17-20 cm. a quella dell'appezzamento di controllo. Col grano rosso canadense, il raccolto in cariossidi fu superiore del 40 0[0; col grano inglese del 30 0[0. Il prodotto ebbe anche migliori prezzi sul mercato e diede miglior farina.

Elettrizzazione dei semi. — Già al collegio agricolo di Hawkesburg in alcune prove fatte passando una corrente elettrica di alta intensità sui semi posti in soluzione di solfato di rame, si era veduto prodursi un accrescimento di vigore nelle piantine di frumento. In esperimenti fatti da Giorgio Butterfield nell'Australia del Sud, presso Yorketown i semi i quali avevano sentita per 3 a 5 minuti l'azione della corrente elettrica in vario grado di intensità, seminati in vasi, dimostrarono di dare un aumento di prodotto del 55 all'80 0[0 in confronto a semi non elettrizzati posti accanto agli altri negli stessi vasi. Le macchine usate per elettrizzare i semi erano di quelle medesime adoperate dai medici per la elettroterapia dei reumatismi e simili. Anche nelle prove fatte da C. Barclay i risultati favorevoli di tale pratica furono confermati.

Applicazioni alle macchine agricole e diverse. — Da quando la forza elettrica è stata trasportata su fili a distanza, essa ha permesso anche largamente alle campagne di profittarne. Mediante trasformatori e distributori che possono essere trasportabili, la forza elettrica viene adoperata ad azionare non soltanto le trebbiatrici, gli sgranatori, i ventilatori, i trinciaforaggi, gli elevatori, ecc., ma ben anche gli aratri e gli attrezzi rurali da pieno campo, nonchè il macchinario di molte industrie agrarie, come il caseificio, l'enologia, l'oleificio, ecc.

Dove la forza elettrica non viene condotta di lontano, tratta da cascate d'acqua naturali o modificate, essa può venire generata associando i moderni motori a petrolio e benzina con una dinamo.

Infine una applicazione elettrica molto semplice ma in pari tempo molto utile è quella del telefono, che nelle aziende grandi rende servigi segnalatissimi nel rendere rapide e sicure le comunicazioni fra la dire-

zione e le varie parti attive dell'azienda. Vi sono anche telefoni portabili, utilissimi in alcuni servigi di rilievi, di ispezioni forestali, di operazioni agricole speciali.

Ing. F. Seta.

A proposito di un concorso

PRESSO LA CATTEDRA AMBULANTE D'AGRICOLTURA DI AREZZO

E' stato in questi giorni diramato dal « Consorzio della Cattedra ambulante d'agricoltura e zootecnia della provincia di Arezzo » un avviso di concorso per il posto di titolare di una Sezione di quella stessa Cattedra (sede a Sansepolcro).

Si richieggono due anni di laurea con certificati comprovanti un esercizio di insegnamento e di pratica agraria, e sta bene; ma si richieggono ancora « *pubblicazioni o lavori* **originali** *su qualunque ramo di agricoltura* ».

Lavori *originali?!* Saremmo curiosi di conoscere un po' meglio il pensiero dell'estensore dell'avviso.

O che si voglia adottare un rigorismo come si trattasse di un concorso per un professore d'Università?

Non possiamo crederlo, se.... dobbiamo desumerlo dallo stipendio che con una generosità di strettissimo pugno, si intende di corrispondere al titolare, (1) stipendio che si fissa in lire millecinquecento al lordo di ricchezza mobile e *senza alcun altro compenso.*

Precisamente così: perchè la Cattedra di Arezzo è l'unica, se non erriamo, che rimborsa le *semplici spese di viaggi* — preventivamente approvate dalla Commissione di vigilanza, si affretta a osservare l'avviso di concorso che abbiamo sott'occhio! — senza la corresponsione di alcuna indennità o diaria al proprio personale tecnico.

No, no, non è così, egregi signori, che vanno intese le nostre istituzioni, per le quali più che mai ha forza di sussistere il vecchio adagio « le cose si fanno o non si fanno »: nè avete poi il diritto di muovere querimonie se il vostro personale non è, quanto potrebb'essere,

(1) L'avviso di concorso non parla veramente di titolare, ma di assistente; che si sia voluto, per eufemismo, mettere il termine « assistente » per mascherare il miserevole assegno? Sta di fatto però che le attribuzioni sono quelle vere e proprie spettanti a un titolare di sezione.

produttivo, e se obbligato, a breve andare, a fuggire ed a ripararsi sotto ali più protettrici.

I signori di Arezzo obbietteranno che sono padronissimi di fare il comodo loro in casa propria; ma poichè la stampa esiste per qualche motivo, è ora che si incominci ad alzar la voce, onde impedire che un falso e non efficace nè simpatico indirizzo, assurga a valor di sistema (1).

Rovigo. O. MUNERATI.

Concimazioni di primavera

Noi vogliamo supporre che alla semina in autunno si sia, come di dovere, pensato alla razionale concimazione delle colture che sono in terra e che escono ora dal lungo periodo, più lungo del solito, di riposo invernale.

Ma vi sono concimazioni supplementari che è bene dare ora, in primavera, alle coltivazioni già esistenti e bisogna poi, d'altro canto, pensare ai concimi per quelle colture che oggi o domani stabiliremo a completare il ciclo di attività del podere.

Un piccolo promemoria in proposito non viene dunque inopportuno.

* * *

Il *frumento* dovrà avere, tra marzo e aprile, meglio se distribuito in due o tre volte a distanza di 15-20 giorni, un quintale almeno o 150 kg. di nitrato sodico per ettaro. Se si tratta di terreno un poco sciolto, ottima cosa è spargere adesso insieme alla prima dose di nitrato un 150 kg. di perfosfato.

Invece di nitrato, per chi si trova ad avere comodità e convenienza di farlo, si può dare in marzo al frumento una bella frustata rinvigoritrice con un spargimento di pozzonero o cessino in dose di un 140 ettolitri ad ettaro.

Il *granoturco*, nelle terre abbastanza argillose, riceverà alla semina una concimazione di 5-6 q.li di perfosfato e 1.50 di solfato ammonico. Alla prima zappatura si darà, se conveniente, un litro di pozzonero di-

(1) Proprio la Cattedra di Arezzo l'altr'anno bandiva un concorso per le migliori aziende *fra i propri soci*. Fra i propri soci?! Chiedemmo notizie e sapemmo che *sono soci della Cattedra i privati agricoltori che contribuiscono al mantenimento della Istituzione con una o più quote da dieci lire!* O. M.

luito col doppio di acqua per ogni pianta; se no una distribuzione di nitrato sodico in ragione di 120 kg. per ettaro.

Se il terreno è piuttosto sciolto è necessario alla semina dare anche circa 1 q.le di solfato potassico.

L'*avena* e la *segale,* che non siano ancora seminate, riceveranno alla semina una concimazione di almeno 3 q.li ad ettaro di perfosfato e 1 di nitrato sodico. E' un minimo per terre ricche; sarà con vantaggio portato a 4 q.li di perfosfato, 1.50 di nitrato per le terre povere; se queste poi difettano di potassa, come è il caso dei terreni sabbiosi o dolci, si aggiungerà 1 q.le di cloruro potassico.

I *prati naturali* hanno bisogno, all'uscire dell'inverno, di una concimazione fatta con q.li 2.50 a 3.50 di perfosfato, q.li 1-1.50 di solfato potassico, e 1 q.le di nitrato sodico. In occasione della concimazione si deve fare una forte erpicatura. Invece di solfato potassico, se si ha convenienza, si possono dare da 7 a 9 q.li di cenere.

Alle *marcite* adesso in primavera si danno da 150 a 200 kg. di solfato ammonico.

I *medicai*, se non furono concimati in autunno, riceveranno adesso 5 q.li di perfosfato con 4-5 q.li di gesso. Nelle terre sciolte è bene anzi che tale concimazione venga fatta adesso, e sia associata alla somministrazione di 1 q.le di solfato potassico.

Pei *trifogliai*, se essi pure non ebbero ancora il trattamento fosfatico che loro spetta e del quale si mostrano così grati ricompensando con un raccolto importantissimo, si faccia la stessa concimazione detta per la medica, ma le dosi possono essere ridotte a 3 q.li pel perfosfato.

***

Per le *barbabietole da zucchero* gioverà una concimazione fatta con 5-6 q.li di perfosfato, 1-1,50 di solfato potassico, 1 di nitrato sodico; i primi due concimi si daranno localizzati lungo le linee siccome l'esperienza ha dimostrato utile; e quanto al nitrato pare giovi darne un 30 kg. supplementari alla semina, il quintale rimanente in due volte alla prima e alla seconda zappatura.

La *canapa* avrà avuto alla semina, oltre al letame interrato in autunno, o al sovescio di fave, una concimazione chimica con 4-5 q.li di perfosfato, 1,50 di cloruro potassico, 4 di gesso, e 50 kg. di nitrato sodico. Altri 50 kg. di nitrato si spargeranno non appena la canapa è nata, ed è alta un 15 centimetri, all'epoca, cioè, della prima zappatura. Altri 50 kg. si spargeranno al momento della seconda zappatura, cioè quando le piantine sono alte circa 35 centimetri.

*
* *

Agli *alberi fruttiferi* si darà tutt'attorno, interrando con vangatura fin dove si proietta la chioma dell'albero, un 8-10 kg. di letame, 2 kg. di perfosfato, kg. 0,500 di solfato ammonico, kg. 0,500 di solfato potassico per ogni albero adulto. Simile concimazione può esser fatta in rotazione ogni due anni. Ove si manchi di letame, si aumenterà al doppio la dose del solfato ammonico.

Una concimazione press'a poco dello stesso genere si farà per il *gelso*. Anche questa ogni due anni per pianta adulta.

Agli *olivi*, supposto si sian dati in autunno i conci organici, come letame, stracci di lana, panelli e simili, si daranno adesso i concimi chimici. Nelle terre argillose compatte si darà q.li 1,50 a 2 di perfosfato e 4 a 5 di gesso. In quelle sciolte si metteranno 3 a 4 q.li di scorie Thomas, 50 a 75 kg. di solfato potassico, o, se si ha convenienza ad acquistarle, al posto del sale potassico, le ceneri in ragioni di 5 a 7 q.li. Nei terreni poveri di calce in collina, oltre i conci azotati dati in autunno, si somministreranno ora da 3 a 4 q.li di scorie Thomas, da 4 a 6 di gesso, 1 di solfato potassico, oppure al posto di quest'ultimo 10 di ceneri; le dosi indicate sono per ettaro.

Anche le *viti* devono aver avuto in autunno-inverno quel che è stato possibile di concimazione organica; meglio sarebbe stato che in autunno si fossero seminati negli interfilari delle leguminose da sovesciare in primavera quando saranno in fioritura; leguminose che dovrebbero essere state già concimate alla semina con le occorrenti dosi di perfosfato, o scorie Thomas. Se si è già messo letame, si somministrerà ora da 3 a 4 q.li di perfosfato con 5 a 6 q.li di gesso nelle terre forti e ricche provviste di calcare; nelle terre un po' sciolte, leggere si aggiunga 1 q.le di solfato potassico, si può far senza del gesso, ed è bene dare invece un 150 kg. di nitrato sodico. Nelle terre povere di calcare, si daranno da 6 a 8 q.li di scorie Thomas, 150 kg. di nitrato sodico, 8 a 10 q.li di gesso e, se si tratta di terreni leggeri, silicei, si aggiungerà 1 q.le di solfato potassico.

Le concimazioni indicate valgono per due anni, e perciò si potranno fare in rotazione, un filare sì e l'altro no. Ove non sia dato letame, o concio organico in inverno, occorrerà aumentare i concimi minerali azotati adesso somministrando da 100 a 150 kg. di solfato ammonico in più dei concimi indicati. Anche qui le dosi sono, al solito per ettaro, e per vigne intensivamente coltivate, da darsi quindi a tutto spiano. Nelle viti allevate invece a filari, maritate agli alberi, come sono nel-

l'Italia centrale, si farà ogni due anni una concimazione in quest'epoca con 350 kg. di letame, 15 di perfosfato, 5 di solfato ammonico e, se la terra è sciolta, anche 4 a 5 di solfato potassico per ogni 100 m. di filare largo 2 metri.

A. MARESCALCHI.

Recenti progressi della scienza e della tecnica

NELL'INNESTO LEGNOSO MECCANICO E FORZATO DELLA VITE

III.

Nuove ricerche sulla azione della pressione di contatto, nella formazione del callo e del tessuto di cicatrizzazione.

Nella barbatella bimembre risultante dall'innesto, gli elementi anatomici vecchi del soggetto e quelli della calmella non si fondono punto assieme; ma si pongono soltanto in intimo contatto.

La proliferazione del meristema fa sì che questo tessuto trabocchi tutto all'ingiro dalla superficie dei tagli, per formare il così detto callo il quale appare tanto sulle ferite praticate per l'innesto, quanto ancora sui tagli di raccorciamento della calmella e del soggetto, come pure su quelli risultanti dall'accecamento delle gemme del portainnesto.

Per formare questo meristema del callo, le cellule si segmentano parallelamente al piano dei tagli, in modo da dare origine ad un cuscinetto (callo) e ad una lamina (tessuto cicatriziale) meristematica, la quale ultima si distende su tutta la sezione delle ferite, poi si insinua e riempie i vuoti interni dell'innesto, per traboccare in ultimo al difuori.

Dapprima il callo offre un tessuto omogeneo; ma in seguito esso si differenzia. Le cellule più esterne si suberificano e imbruniscono; mentre al di sotto di queste cellule suberizzate, e funzionanti da corteccia, si forma un nuovo strato di meristema, che dà origine, al di dentro, ad un nuovo anello di parenchima cellulare, e al di fuori ad un nuovo strato sugheroso, il quale spinge e fa cadere il sughero invecchiato, sotto forma di brandelli, negli innesti vecchi.

Al di sotto di questa zona meristematica, il tessuto del callo si differenzia successivamente in parenchima e in fasci ramificati, i quali si anastomizzano e si mettono a contatto coi lembi della ferita da cicatrizzare.

Analogamente succede per le lamelle di tessuto cicatriziale.

I due meristemi cicatriziali del soggetto e della calmella, premendo l'uno sull'altro, nel loro concrescimento, si uniscono in un solo, per

poscia differenziarsi internamente, con la formazione di fascetti libero-legnosi, contenenti delle cellule conduttrici, delle fibre, delle trachee, dei tracheidi e dei vasi.

Ed ecco menzionata l'azione di contatto, la quale esercita una funzione importantissima nella saldatura degli innesti, benchè fin qui non abbastanza apprezzata.

Se non che gioverà qui distinguere le ferite che derivano da tagli *longitudinali*, da quelle altre le quali prendono origine nei tagli *trasversali* dell'innesto. I tagli longitudinali si fanno per allestire le linguette d'incastro; coi tagli trasversali si preparano le superfici a bietta destinate a combaciare assieme.

Dalle speciali ricerche di Ugo de Vries, sappiamo che per la formazione del legno, nella differenziazione dei tessuti di saldatura dell'innesto, occorre una certa pressione operata sul cambio, in *senso longitudinale.* Ora questa pressione è contrariata da quei tagli trasversali, i quali giungono fino al cambio ; mentre è meno osteggiata dai tagli longitudinali operati per formare le linguette.

L'energia sviluppata dalla turgescenza delle cellule raggiunge, nelle cellule in accrescimento, il valore da 4 a 15 chilogr. per centimetro quadrato (da 4 a 15 atmosfere).

Questa energia entra in funzione, ogni qualvolta un contatto venga ad opporre un ostacolo alla libera formazione del callo o delle lamelle cicatriziali.

Ora Tittmann osservò che su di un rametto di *Populus* il callo appare su entrambe le due sue estremità, allorchè queste sieno libere al contatto dell'aria ; mentre il callo più non comparisce su quella estremità, che venga infissa nella sabbia, anche se questa sia soffice e non compressa.

La soppressione del callo nella estremità confitta nella sabbia non dipende punto dall'ostacolo meccanico, opposto dalla sabbia alla proliferazione dei tessuti ; ma bensì da una speciale azione stimolante, indipendente dal contatto dei tessuti con la sabbia.

Ciò si dimostra ricoprendo l'altra estremità con una fasciatura di gesso. Allora il callo, impedito di formarsi sotto al gesso, compare nell'estremità infissa nella sabbia.

Queste ricerche del Tittmann (1) porgono il mezzo di dare una spiegazione soddisfacente a molti fatti, che si constatano nella forzatura degli innesti di viti americane.

---

(1) Tittmann — *Jahrb. für Wiss. Bot.*, 1895, Bd. 27, pag. 169.

La comparsa del callo nella estremità della talea immersa nella sabbia è determinata dalla differenza di pressione esistente tra la estremità libera e la estremità fasciata con gesso.

Volendo qui discendere alle applicazioni, che questo elemento della pressione può trovare nella pratica della forzatura degli innesti, osserveremo che un combaciamento troppo serrato e energico, delle due parti dell'innesto destinate a saldarsi assieme, possa facilmente condurre ad una intempestiva ed esuberante pressione, rispettivamente sulla sezione basilare della calmella, e sulla sezione apicale del portainnesto; dalla quale può originare, per reazione, un eccesso di sviluppo del callo alla estremità superiore della calmella, dove deve cicatrizzarsi il taglio trasversale sopra la gemma di questa, il quale vada a tutto danno della normale formazione del callo e delle lamelle di saldatura dell'innesto.

E che ciò avvenga, lo mostra la pratica. Ogni qual volta sul taglio libero superiore della calmella compare un cercine grande di callo, che trabocca agli orli e si espande a coprire la superficie di quel taglio trasversale; ciò è indizio di una saldatura dell'innesto già stentata e più incompleta. Ed invero, i materiali di riserva, che vanno inutilmente deviati e sprecati a rimarginare il taglio libero superiore della calmella ridondano a tutto svantaggio della produzione del callo e delle lamelle di saldatura, ed inoltre viene allora deviata la corrente verso le nuove formazioni.

Per analoghe ragioni, se il taglio fosse inferiore del portainnesto resterà compresso troppo fortemente in basso, contro la segatura di legno, il muschio, la torba o l'altro materiale adoperato nella stratificazione degli innesti entro ai cassoni di forzatura, potrà facilmente succedere il caso, che il callo all'estremità basilare del portainnesto, e la susseguente apparizione delle radici, si compiano con difficoltà o con ritardo sensibile; mentre per reazione, compaia allora, all'estremità apicale del portainnesto, un callo troppo precoce e troppo voluminoso, contrario alla normale saldatura.

La teoria degli innesti senza contatto (Lückenveredlung) del dottor Ladislao Làczay-Szabò (1) trova la sua ragione appunto in questi fenomeni dovuti all'azione della pressione di contatto lungo le superfici di saldatura degli innesti.

Analogamente, la pratica di ricoprire l'estremità apicale libera della calmella con un mastice, con cera da innesto, con lacca od altro mate-

(1) Prof. Carlo Hugues — *L'innesto forzato delle viti americane.* — 2.a ediz., Gorizia, 1905, Paternolli, pag. 89, 189.

riale, che vi impedisca la formazione del callo, avrà per effetto una emissione relativamente più rapida e copiosa del callo e delle lamelle di cicatrizzazione e saldatura dell'innesto, all'altra estremità basilare.

In generale, ogni mezzo, tendente a impedire o rallentare la comparsa del callo all'una delle estremità della calmella e del soggetto, avrà per immediata conseguenza la produzione più rapida e più voluminosa del callo e delle lamelle di cicatrizzazione alla estremità opposta.

Per tale modo, alle interessanti manifestazioni della *induzione*, dovuta alla *verticibasalità*, e per cui in ogni talea si ha un *polo apicale*, corrispondente alla emissione dei germogli, e un *polo basilare*, corrispondente alla emissione delle radici, potrà aggiungersi la manifestazione della pressione di contatto, valevole talvolta a contrariare la formazione del callo, e ad alterare i risultamenti finali, che sarebbero da attendersi dalle manifestazioni della verticibasalità.

E qui gioverà aggiungere, come una diminuzione della pressione sui tessuti valga a favorire la formazione dei vasi, posto che entri in funzione una pressione iniziale sufficiente. Ed invero dapprima, nella differenziazione dei tessuti di saldatura, non si formano che delle sole cellule parenchimatiche, e solo dopo l'accentuarsi di una certa pressione si formano le fibre e i vasi; la cui comparsa sarà però contrariata, se la pressione sarà eccessiva.

Poichè poi ogni taglio, ogni ferita, conduce ad un consumo di materiali plastici di riserva, per formare il tessuto di cicatrizzazione, gioverà ridurre al puro necessario il numero e la superficie delle ferite negli innesti.

Per rimarginare le ferite, che derivano dall'acciecamento delle gemme del porta innesto il consumo di materiali di riserva riesce molto considerevole, e quindi nocivo alla saldatura. Il che specialmente succederà per la Rupestris du Lot, per la quale occorre sulle talee un taglio largo e profondo, praticato con la forbice, per asportare via, con la gemma primaria, anche i sott'occhi che ripullulano numerosi dal cuscinetto o basamento dell'occhio.

A risparmiare cotale perdita di materiali di riserva, dovuta all'acciecamento delle gemme del soggetto e alla conseguente rimarginatura delle ferite, sarebbe opportuno operare detto acciecamento, già sulla pianta madre, durante l'estate in modo da permettere la rimarginatura delle ferite, a spese direttamente dei materiali plastici prelevati alla ceppaia.

Qualora poi si potesse sostituire all'acciecamento e alla rimarginatura delle ferite, la cauterizzazione, mediante un bastone metallico ar-

roventato, od una fiamma, capace di distruggere l'embrione delle gemme, e di impedire la formazione di un tessuto di cicatrizzazione, il risparmio di materiali di riserva, così conseguito, andrebbe a tutto vantaggio della saldatura e del successivo attecchimento dell'innesto nel vivaio.

Prof. CARLO HUGUES

Libri nuovi

F. PERCIABOSCO e V. ROSSO — *L'assorbimento diretto dei nitriti nelle piante.* — Portici, tip. Vesuviana, 1908.

V. ALPE — *La coltivazione del tabacco dal punto di vista economico.* — Roma, Unione cooperativa - estratto dal « Boll. soc. agr. ».

E' la chiara, pratica bellissima relazione fatta al Congresso agrario di Faenza.

D. CAVAZZA — *Riassunto dell'attività spiegata dall'Ufficio provinciale di agricoltura nei 15 anni di sua vita, e cronaca del 1908.* — Bologna, tip. compositori, 1909.

La Cattedra agraria di Bologna ha compiuto nel passato anno i 15 anni di sua vita. Fondata nel 1893 e sempre diretta dal Cavazza, essa ha avuto campo, per la molteplicità e la genialità delle iniziative, per l'assidua cura nelle esperienze, nelle consultazioni, di rendersi veramente benemerita dell'economia agraria del bolognese.

Dr. L. GABOTTO — *Note ed appunti sui malanni delle nostre colture.* — Casale, tip. Cassone, 1909.

Il bravo titolare del gabinetto di patologia vegetale di Casale non presenta qua una relazione arida dal molto lavoro fatto, ma una serie di giuste considerazioni e di pratici suggerimenti intorno ai principali malanni delle piante agrarie.

A. M.

Briciole.

Assicuriamoci che i semi siano buoni.

Finchè c'è neve in campagna e si ha poco da fare, ecco uno dei tanti lavori che l'agricoltore intelligente può compiere:

Provare la germinabilità dei semi che ha in granaio pronti ad essere seminati a stagione buona, o di quelli che ha comprato o sta per comprare.

In una scodella comune da tavola si versa un poco d'acqua, poi si stende sopra un panno di lana o flanella e su di questo, che viene ad

essere sempre umido, si dispongono 100 grani del seme da provare. Il tutto, coperto con un piatto, si colloca in una stalla o in una cucina dove la temperatura stia intorno ai 18-25° C. Dopo 10-12 giorni si va a vedere quanti semi hanno germinato su 100; quelli che non germinano dopo 15 giorni possono ritenersi morti.

Non è cosa semplice?

Eppure, quante *scoperte* permetterà di fare e sul valore della semente e sulla quantità da adoperarne!

A proposito di concimazione - Pipa, tabacco, e fiammiferi.

Vi sono agricoltori che seminano il frumento in autunno in terreno sufficientemente letamato e gli hanno anche somministrato un poco, molto poco, di perfosfato.

Eppure non riescono a cavarne un raccolto vistoso.

Gli è che dimenticano di dare a primavera a quei frumenti il *contentino* della concimazione: un altro po' di perfosfato e del nitrato sodico.

Il frumento ha bisogno di trovare materiali pronti per cestire e per spicare, ripartiti nei vari periodi della sua vegetazione.

Date adesso ancora almeno un ql. di perfosfato, se ne avete dato soltanto due ad ettaro in autunno, e un altro quintale di nitrato ripartito in due volte a distanza di 15-20 giorni.

Vedrete che il frumento allora vi darà tutto ciò che può dare.

Prima non lo poteva perchè era nutrito insufficientemente.

Ma che c'entra la pipa e il tabacco?

Lo diciamo nella *briciola* che segue.

La pipa e il tabacco non bastano, occorrono i fiammiferi.

Avete una bella pipa, magari di radica.

Avete il tabacco occorrente per riempirla.

Ma non potete fumare. Occorrono i fiammiferi per accendere il tabacco e fumarlo....

E' un paragone che abbiamo sentito in una conferenza popolare di agraria.

Le concimazioni agiscono e permettono di raggiungere completamente lo scopo per cui sono fatte solo quando rispondono a pieno ai bisogni del terreno e nella pianta.

Avete fornito dell'azoto, avete anche fornito della potassa. Manca ad esempio od è insufficiente l'anidride fosforica, ed avete un risultato

incompleto, insufficiente, scoraggiante della concimazione. Questa agisce bene soltanto quando sono presenti tutti gli elementi occorrenti e in quella giusta misura che corrisponde ai bisogni.

❧

Per la semina del trifoglio e della medica.

Lo spargimento delle semenzine minute, come quelle di trifoglio e di medica, si fa egregiamente colle seminatrici americane a spaglio.

Esse, come la *Ciclone,* agiscono per forza centrifuga.

Si portano a zaino. L'uomo fa girare la manovella di una piccola ruota che non esige sforzo alcuno; questa mette in moto una specie di agitatore che caccia attorno le semenzine.

Si distribuisce così il seme con regolarità e molto presto.

In una mattinata, dalle 7 alle 12, noi abbiamo visto seminare tre ettari a medica.

❧

Coltivazione di piante medicinali.

È un abbonato che ci chiede notizie e parere.

Il parere è che, se nel podere si ha mano d'opera fissa in abbondanza, specialmente donne e ragazzi, e qualche pezzo di terra utilizzabile non lontano da casa, la coltivazione di piante medicinali conviene.

A Houdan, vicino a Parigi, un solo proprietario, che ha preso gusto a queste colture, pian piano le ha estese a 60 ettari! E se ne trova bene.

Si coltivano in tante parcelle, uso orto, le diverse piante che servono ai farmacisti o sono acquistate dagli erboristi.

Assenzio, menta, anice, belladonna, malva, giusquiamo, angelica, ecc.

Perfino la gramigna, che non mancherà di crescere sui bordi delle aiuole o nei viottoli di separazione, è in questo caso utile.

È una pianta medicinale; il suo rizoma lavato e seccato si vende a 50 fr. il quintale.

❧

Vini ribelli alla chiarificazione.

Abbiamo sovente occasione di esaminare dei vini i quali, pur essendo stati trattati con questo o quel chiarificante, rimangono torbidi quali erano, forse anzi peggiorati.

Ma per molti di questi vini, lasciato il campioncino fermo un po', vediamo sviluppare bollicine di gas e osserviamo che il vino è ancora in lenta fermentazione.

Si tratta di una fermentazione minima, quasi insensibile. Ma è proprio essa che impedisce al chiarificante di agire.

Infatti le materie chiarificanti sono impossibilitate di scendere al fondo della botte perchè sono continuamente mantenute sollevate da bollicine di gas carbonico svolto in seno al vino.

In questi casi la chiarificazione riesce soltanto se si ferma recisamente il moto fermentativo.

E ciò può ottenersi mettendo nel vino un antifermentativo lecito come è il bisolfito potassico. Se ne mettono 12-14 gr. per ettol, sciolti in qualche litro del vino in lenta fermentazione e si versano nella massa.

Dopo otto, dieci giorni si può poi procedere alla chiarificazione.

Ricettario per la lotta contro malattie e insetti.

La nostra *Biblioteca agraria* ha pubblicato in questi giorni un librettino (E. Ottavi-Marescalchi « *Come si combattono le malattie e gli insetti delle piante agrarie* » 125 pag. con 79 figure L. 1,50) che ci sembra debba costituire un utile vademecum per l'agricoltore.

Poche chiacchere e molti dati utili. Malanni e insetti che infestano la vite, l'olivo, i fruttiferi, gli agrumi, il gelso, i cereali, le foraggiere ecc. sono rapidamente descritti nei loro caratteri esteriori.

E per ognuno si indica il rimedio o i rimedi che fino ad oggi sembrano i più efficaci.

Rivista della stampa italiana ed estera

Le strade vicinali e gli interessi agricoli.

La Società agraria di Lombardia e la Commissione strade del Touring Club italiano hanno rinnovato uno studio sull'importantissimo e vitale argomento delle strade vicinali e hanno affidato l'esame del disegno di legge presentato nella passata legislatura dall'on. Scorciarini a una commissione di tecnici, nella quale erano rappresentati anche il Collegio degl'ingegneri e architetti e il Comizio agrario di Milano. La commissione ha presentato ora la sua relazione stesa dall'ing. Steno Sioli Legnani. Ecco i concetti fondamentali del documento, che è veramente importante.

La Commissione crede che sia meglio contentarsi di ritoccare la vecchia legge con opportune aggiunte, anzichè invocarne una nuova, d'accordo in ciò coi voti emessi or sono quattro anni in una riunione di

interessati presso la Società agraria. Non si può disconoscere a tale preferenza il merito della praticità; con essa lo scopo potrà esser raggiunto per via più spiccia e sicura. Come, infatti, e con quali criteri, classificare le strade vicinali in varie categorie, per accordare ad una quanto non par necessario per altre? Il lavoro, anche ammesso che sia facile a farsi, dovrebb'essere rifatto di sana pianta al minimo cambiamento, perchè con esso si verrebbe a mutare l'importanza relativa della rete vicinale della zona.

Parimenti inopportuno è parso alla Commissione il creare un'azienda speciale per ogni comune, incaricata di amministrare tale rete. Là dove la viabilità è migliore e dove strade d'importanza anche non notevole sono considerate e meritamente come comunali, un ente simile è superfluo; e nei piccoli comuni di campagna non è certo facile trovare le persone da porre a capo dell'azienda.

E' invero sembrato meglio alla Commissione stabilire, in un rimaneggiamento della legge del 1865, i seguenti concetti:

responsabilità all'amministrazione comunale, e per essa del Sindaco, nella manutenzione delle strade vicinali, e diritto di reclamo da parte di qualsiasi interessato, con una procedura spiccia e poco costosa;

obbligo per gl'industriali e i commercianti a concorrere con una quota proporzionata alla manutenzione delle strade vicinali;

obbligo anche per il comune, limitatamente alle strade più importanti, di concorrere in tale spesa.

Piccole notizie.

Colture speciali.

⁂ Nella **potatura** dei fruttiferi, della vite e degli alberi, occorre spesso di fare **grossi tagli**. Ora la sezione di questi tagli lasciata scoperta, provoca poi carie che si estende entro la pianta con grave danno. Bisogna quindi ricoprire la sezione dei tagli medesimi, e la sostanza più semplice da usarsi all'uopo è il catrame nero o vernice nera di catrame.

⁂ *Magnieux*, capo giardiniere al castello di Cernay, ha provato il metodo di **forzatura** degli **arbusti fioriferi** mediante **bagno** in **acqua calda**. Le piante di *lilà* (Syringa) e di *palle di neve* forzate in tal modo fiorirono sei giorni prima delle altre. L'immersione era fatta per sette ore in un bagno di acqua calda alla temperatura di 35° C. circa (*Revue horticole* n. 6).

Industrie agrarie.

⁂ La **Latteria sociale** di Sesso (Reggio E.) è riuscita a ricavare lire **18,66 al quintale,** dalla lavorazione del latte, nell'annata testè chiusa, pure restituendo il siero ai soci. Il **rendimento** del formaggio è stato di L. 7,50, quello del burro di L. 1,60. Il formaggio si vendette a L. 2,26, e il burro a L. 2,25. Le spese di amministrazione e mano d'opera, furono di L. 2,27 per quintale di latte lavorato. (*Agricoltore reggiano*).

Questioni diverse.

⁂ Un **nuovo periodico** agricolo si è cominciato a pubblicare col 1° marzo a **Savona**. Si intitola *La Sabazia agricola e commerciale.* E' or-

gano della Cattedra ambulante di agricoltura, delle altre istituzioni agricole e della Camera di Commercio di Savona Lo dirige il prof. dott. Aser Poli, ed esce due volte al mese. Auguri.

*** Il solerte R. Enotecnico italiano a Buenos Ayres ha mandato al Ministero un rapporto interessante sulla coltura delle piante **foraggere** nell'**Argentina**, con speciale riguardo al commercio di importazione di seme di erba medica. Indica pure i dazii doganali, le frodi comuni, i prezzi realizzati, la legislazione ecc.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in chimica, specializzato nelle industrie agricole, disponibile. Giovane, ottimi titoli.
Scrivere a *E. J.* presso il Giornale. 6-6

Da vendere casa per villeggiatura, recente costruzione, a pochi minuti da Alba, località Castelgherlone, bellissima posizione, con quattro ettari terreno vitato. — *Per trattative* rivolgersi al notaio Avenati, via Garibaldi, 44, Torino.
Per visita a Fedele Brangero — Cascina Mandriasco — *Alba.* 5-4

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Per conoscere il peso di un bovino col sistema della misura. (*Risp. al sig. F. B.*) — Colla misurazione non si ottengono che dei risultati approssimativi, ma in generale, sufficienti, nella pratica, per farsi idea del peso quando si tratta di vendite. Uno dei migliori metodi per ricavare il peso colla misura è quello di usare il nastro Matievich, il quale dà direttamente, senza bisogno di calcoli, il peso. Il nastro porta da una parte una scala a righe nere espressa in millimetri, dall'altra una scala a righe rosse, la quale ha la prima lineetta segnata col N. 220, coincidente colla divisione 16 della scala in nero, e porta poi delle divisioni che vanno successivamente aumentando in lunghezza fino al N. 369. Le misure si prendono colla scala rossa sull'animale, quando poggia normalmente su un terreno piano, in posizione non forzata. Si misura la metà della circonferenza minima del torace, e la metà di quella massima dell'addome, poi la lunghezza dell'animale, dalla punta del petto all'inserzione della coda. Si sommano poi i numeri nero e rosso trovati colla misura e dalla somma si sottrae il numero convenzionale 721. Si cerca sul nastro la divisione in rosso che corrisponde al resto ottenuto; il N. di millimetri a tergo di quella linea rossa indica in Kg. il peso vivo del bovino. Questo nastro costa 12 lire.

G. B.

Come si conosce il sesso delle oche. (*Risp. al sig. N. N.*). — È curioso che dai maggiori e migliori libri sull'allevamento degli uccelli, non si dà in generale, alcuna indicazione su quest'argomento. In realtà la differenza fra maschio e femmina nelle oche è difficile a notarsi. La femmina ha il becco e il collo più fine, è leggermente più piccola; il maschio, oltre alla corporatura un po' più forte, è anche più alto sulle zampe, ha la testa più massiccia e la voce più grossa.

E. Rizzetti.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 30,50 a 31 —
Ghirca Nicolajeff . » 22,50 » 22,75
Azima Nicolajeff . » 22,50 » 22,75
Berdiansca . . » 23 » — —
Grani duri: Taganrog » 22,25 » — —
Sardegna . . » 31,50 » — —
Granoni: Danubio . » 15,25 » 16 —
Alta Italia . . » 17,50 » 17,75
Avena: Nazionale . » 17,75 » 18 —
Estera (oro) . . » 15,25 » 16 —
Orzo: Nazionale . . » 19 — » — —
Estero (oro) . . » 14,25 » 14,50
Legumi: Fagioli esteri » 22 — » — —
Ceci macina . . » 24,25 » — —
Fave e favini . . » 21,50 » 22 —
Lupini . . . » 15,25 » — —
Segale . . . » 17 — » — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti, con vendita discreta.

Alessandria.

Frumento . . . L. 30 — a 31 75
Meliga . . . . » 18 — » 19 —
Avena . . . . » 17 — » 19 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 30,75 a 32 —
Risone bertone . . » 28 75 » 30 —
» nostrano . . » 23,25 » 24,50
Segale . . . . » 22,50 » 23,50
Meliga . . . . » 18 — » 19,25
Avena . . . . » 18,25 » 19,25
Frumento . . . » 30 — » 30,50

Novara.

Frumento . . . L. 30,50 a 31 —
Riso nostrano a sacco » 38 — » 41 —
» giapponese . . » 30 — » 31,50
Granoturco al q.le . » 18 — » 19 —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 29,75 a 30,25
» esteri . . » 31,50 » — —
Frumentone . . . » 17,50 » 18,25

Cuneo.

Frumento . . . L. 29,50 a 31,10
Meliga . . . . » 17,10 » 18,20

Brescia.

Frumento . . . L. 29,50 a 30,50
Frumentone . . . » 17,75 » 18,75
Avena . . . . » 17,75 » 19 —

Milano.

Frumento nostrano . L. 31,25 a 31,50
» veneto e mant. » 31,50 » 32 —
» estero . . » 32 — » 32,25
Risone Ostiglia 1.o . » 22,50 » 24,50
» giapponese 1.o . » 21 — » 22 —
Riso Ostiglia e Novar. » 41 — » 42,50
Risetto . . . . » 26 — » 28 —
Mezza grana . . . » 22 — » 24 —
Risina . . . . » 18 — » 20,50
Risone nostrano . . » 22,50 » 24,50
Granoturco nostrano . » 18,25 » 18,50
» veneto . » 20,25 » 21,50
Avena nazion. . . » 19,50 » 20 —
» estera . . » 19 — » 19,50
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 23,50 » 24 —
Miglio . . . . » 18 — » 18,75

Tendenza del mercato: Sostenuto.

Pavia.

Frumento . . . L. 29 — a 30,50
Granoturco . . . » 18,50 » 19,50
Avena . . . . » 18,50 » 19 —

Vicenza.

Frumento . . . L. 29 — a 29,50
Frumentone . . . » 18,25 » 19 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Verona.

Frumento . . . L. 30,50 a 30,75
Frumentone . . . » 18,25 » 18,75

Padova.

Frumento fino a q.le L. 30,40 a 30,60
» buono mercant. » 30,25 » 30,35
Frumentone pignoletto » 19 — » 19,30
» gialloncino » 18,60 » 19 —
Segala . . . . » 21 — » 22 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —
Sorgo rosso . . . » 9 — » 9,25
Riso fino . . . » 44,50 » 48 —
» nostrano . . » 44 — » 46 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 30,50 a 30,75
Frumentone . . . » 18,15 » 19,50

Cremona.

Frumento . . . L. 29 — a 30 —
Granoturco . . . » 18 — » 18,50
Avena . . . . » 16 — » 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 30 — a 30,30
Frumentone . . . » 18 — » 18,50
Avena . . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 30,75 a 31,25
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 29,50 a 30 —
Granoturco . . . » 18,75 » 19,25
Avena . . . . » 18,50 » 19 —
Segale . . . . » 23 — » 24 —

Placenza.

Frumento . . . L. 30 — a 30,75
Granturco . . . » 18,50 » 19,25
Fava marzuola . . » 19 — » 20 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 30,50 a 31
Frumentone . . . » 19,75 » 21 —
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31 — a 31,25
Frumentone ferrarese . » 18,50 » 19,50
Avena ferrarese . . » 17 — » 17,25

Forlì.

Frumento . . . L. 30,85 a 31,30
Granturco . . . » 20,50 » 20,60

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 32,75 a 33,25
Frumento rosso . . » 31 75 » 32,50
Granoturco . . . » 19 — » 19,25

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 30 — a 31 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 21,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32 — a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,50 a 33 —
Sammartinara . . » 32 — » 32,50

Cagliari.

Frumento . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Sostenuti i frumenti

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 150

Mondovì.

Buoi al Cg. . . L. 1,70 — a —
Vitelli » . . » 1,90 — » —

Torino.

Sanati . . . . L. 11,50 a 13 —

Oleggio.

Buoi . . . . L. 85 a 92
Vitelli . . . . » 117 » 137

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 86 a 100
» magri . . . » 68 » 82
Vacche grasse . . . » 85 » 95
» magre . . . » 57 » 73
Tori . . . . . » 72 » 93
Vitelli (p. v.) . . . » 110 » 127
Suini grassi (m.) . . » 145 » 150
» magri (v.) . . » 135 » 140
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . . » 200 — » 210 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 110 a 120
Maiali . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 160 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Ricercato bestiame giovane grasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 10 — a 11,25
Panello ravizzone . » 12 — » 14 —
Panello lino . . » 20 — » 21 —

Novara

Maggengo . . . L. 10 — a — —
Paglia . . . . » 4,75 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 100
» medica . . » 115 » 135
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18,50 19,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 90 a 110
Lupinella . . . . » 120 » 130
Medica . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . . » 290 » 300

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 110 » 160
» trifoglio . . » 70 » 100

Teramo.

Fieno . . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . . L. 85 a 100
Medica . . . . . » 100 a 155

Piacenza.

Seme trifoglio . . L. 85 — a 120 —
Seme medica . . » 110 — » 150 —

Verona.

Seme trifoglio . . . L. 110 a 120
Medica fina . . . » 150 » 160

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 2,70 a 2,80
Piacenza . . . . » 2,45 a 2,70
Cremona . . . . » 2,40 » 2,50
Pavia . . . . . » 2,70 » 2,80
Parma . . . . . » 2,55 » 2,70
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 1,05 a 1,07
» 2ª » . . . » 0,98 » 0,96
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . » 75 » 76
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7,50 » 8 —
Reggio E., » . » 7 — » 8 —

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 180 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . . » 205 » 215
Calabria . . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 225 a 240
Mangiabile . . . . » 195 » 220

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 205 a 210
» » 2.a » . . » 185 » 190

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 210

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . . L. 170 a 186

Arezzo.

Olio oliva . . . . L. 185 a 215

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 145 a 146
Gioia . . . . . » 143 » 146
Taranto . . . . » 145 » 146

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . . » 170 — » 175 —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio . . . . . . L. 175 a 180

Tendenza dei mercati: Sostenuti, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 15,50 a 16 —
Fichi secchi. . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 160 — a 170

Genova.

Carrube . . . . L. 13,25 a 13 50
Mandorle Sicilia . » 175 » 180
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 36 — » 41 —
Prugne Italia . . » 38 — » 40 —
Provenza . » 60 — » — —
Limoni Sicilia 200-360 » 4 — » 4,50
Aranci cassa 200-240 . » 4,50 » 5,50
Mandarini cassetta . » 3 — » 3,75

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21 — a 26 —
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . » 82 » 84
scarti . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 30
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 15 » 16
Monferrato . . . . » 18 » 25

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 10 » 11

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 14 a 15
» Barbera . . » 24 » 25
Alba, Dolcetto . . . » 14 » 15
Barolo . . . . » 90 » 120
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 5 » 12
Modena . . . . . » 5 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 8 a 10
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . » 21 » 22
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
» rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . » 10 a 15

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . » 10 » 16
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2.a . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 11 — a 13,25
Vittoria, rosati . . » 18,75 » 22 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 9,50
Mistretta . . . » 9 — » 10 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . . » 16 — » 19 —
id. bianchi . . . » 14,50 » 19,25

Tendenza dei mercati : Commercio attivo solo nelle regioni emiliane per le qualità scadenti che si vendono a prezzi derisori.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna marzo-aprile . L. 51,50 a — —
Id. nazionale id. . » 48,50 » 49 —
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 15 — » 16 —
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » 6 —
» » 18[20 . » 7,75 » 8 —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » — —
Nitrato soda . . » 23,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 30,25 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21 — » — —
Solfato potassico . . » 25,25 » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Solfato rame stazionario.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50;

saggiavini da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione:
EDOARDO ZARDETTI

Amministratore:
DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 13 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

N.	Autore — Titolo		Prezzo
1.	O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi	L.	4 —
2.	P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.)	»	2 —
3.	Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.)	»	2 —
4.	Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione)	»	2 —
5.	Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.)	»	6 —
6.	V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.)	»	3,50
7.	A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.)	»	4 —
8	T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.)	»	4 —
9.	T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.)	»	1 —
10.	D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.)	»	2 —
11.	S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi*	»	3 —
12.	T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.)	»	1 —
13.	Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.)	»	5 —
14.	F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.)	»	2 —
15.	T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio*	»	2 —
16.	A. Bruttini — *I concimi*	»	3 —
17.	G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco*	»	2,50
18.	O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi)	»	7 —
19.	D. Sbrozzi — *La Sulla*	»	3 —
20.	A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.)	»	5 —
21.	V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame*	»	4,50
22.	D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.)	»	3 —
23.	T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.)	»	1,50
24.	G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.)	»	2,50
25.	L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.)	»	2 —
26.	G. Scano — *Le colture meridionali*	»	3 —
27.	S. Mondini — *Il marsala*	»	2 —
28.	T. Poggi — *Alimentazione del bestiame*	»	3 —
29.	Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione*	»	4,50
30.	A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.)	»	2,50
31.	Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.)	»	2 —
32.	G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.)	»	2,50
33.	A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.)	»	2,50
34	V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.)	»	2 —
35.	A. Garofoli — *Foraggi meridionali*	»	3 —
36.	A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono*	»	2 —
37.	F. Tucci — *Il mulo*	»	3,50
38.	A. Ara — *Il cavallo*	»	3,50
39.	C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.*	»	2,50
40.	A. Brizi — *Olivicoltura*	»	3 —
41.	A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli*	»	3 —
42.	M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina.*	»	2 —
43.	N. Pellegrini — *Computisteria rurale*	»	3 —
44.	A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche*	»	4 —
45.	L. Trentin — *Orticoltura*	»	4 —
46.	G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore*	»	3 —
47.	V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.*	»	3 —
48.	A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio*	»	2,50
49.	E. Tosi — *Caseificio*	»	5 —
50.	A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »*	»	5 —
51.	A. Sansone — *Il trifoglio ladino*	»	5 —
52.	G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.)	»	2,50
53.	N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana*	»	2 —
54.	G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte*	»	3 —
55.	V. Flores — *Il mandorlo*	»	1,50
56.	F. Carpentieri — *Il nocciuolo*	»	1,50
57.	A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole)	»	5 —
58.	G. Trentin — *La vite « a raggi »*	»	0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

PRODUTTORI DI OLIO

Richiamiamo l'attenzione dei produttori d'olio sul brevettato **premiato separatore per olio** del signor **Menotti,** il quale con congegno semplicissimo presenta un sistema perfezionato e rapido per ottenere che l'olio non perda gran parte della sua bontà ed aroma per l'eccessiva permanenza di esso nell'acqua di vegetazione. Il separatoio ha ottenute le seguenti onorificenze: *Medaglia d'oro all'Esposizione agricola di Venezia* (1907); *Gran premio di Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Londra* (1907); *Medaglia del Ministero d'industria e commercio all'Esposizione di Roma* (1908); *Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale agricola di Faenza* (1908).

Il separatoio viene venduto dalla *Casa agricola* **Fratelli Ottavi** *di Casale Monferrato* al prezzo di lire **55,** merce stazione Casale.

SOMMARIO.

L'agricoltura in Italia e il socialismo rurale

III°

I più rovinosi errori economici agrari sono gli scioperi dei contadini, specialmente quando sono così vasti da arieggiare scioperi generali. Questo incrociare di braccia improvviso si può, fino a un certo punto, intendere nel mondo industriale manifatturiero, dove c'è sempre una certa uniformità di trattamento, e quindi di condizioni, fra gli operai di una stessa industria. Ma in campagna, dove questa uniformità non c'è (e non ci può essere) (1) lo sciopero generale o quasi, esteso a tutta una plaga, a tutta una provincia, talora a un'intera regione, è una

(1) Tanto è vero che le stesse *tariffe* imposte dalle Leghe variano non solo da comune a comune, ma non di rado da frazione a frazione. Si vorrebbe anche qui *livellare*, ma non ci si riesce in campagna.

vana e spesso grottesca imitazione, che non cava un ragno dal buco e purtroppo semina miseria *per tutti*.

Io l'ho detto tante volte ai contadini: — Ma se vi sono ancora (e forse *taluno* vi sarà) dei proprietari o dei conduttori di fondi che trattin male i loro lavoratori, o perchè non iscioperate per questi soli, obbligandoli così a divenire più umani? Scioperi parziali di questo genere si capirebbero e potrebbero essere utili: certo ammaestrerebbero o ammonirebbero. Ma lo scioperare anche nelle aziende dove ormai si fece tutto il possibile per soddisfare ai bisogni e alle esigenze dei lavoratori (così che spesso questi lealmente lo riconoscono) e scioperare senza un motivo equo, solamente perchè lo stoltissimo *ordine* venne dall'alto della gerarchia socialistica, che non vive in campagna e della campagna nulla sa generalmente, è fatale al contadino e all'agricoltura, che da ognuna di queste convulsioni esce più derelitta.

*
* *

V'è chi trova ammirevole questa disciplina rurale che accetta ed eseguisce rapido, quasi fulmineo, lo sciopero, e lo mantiene a costo anche di sacrifizi. Ecco: io ammirerei una organizzazione e una disciplina che avessero per fine un lavoro da fare, tutti, in comune, ad un determinato segnale: allora sarebbe virtù positiva degna veramente di ammirazione. Ma poco ho da ammirare davvero quando si tratti, a un segno stabilito, di mettersi tutti a far niente, di abbandonarsi a un fatalistico ozio che, dapprincipio almeno, è comodo assai. Poi certo, sopravviene lo stimolo del bisogno e dell'abitudine, e il contadino riprenderebbe volentieri la marra, la falce, l'aratro; ma *ha paura*, e aspetta di vedere quel che faranno *gli altri*. Ingenui e paurosi veramente più che forti e disciplinati, continuano così nello sciopero per

forza negativa, per suggestione collettiva, e aspettano aspettano, ora frementi pel danno e ora illusi davvero che possa sorgerne quel tal *bene dell'avvenire*, che è invece quasi tutto nascosto nella forza del lavoro e del risparmio.

Intanto il grano crolla dalle spiche o l'uva marcisce sulle tralciaie..... Bel sugo! Chi ci guadagna in quei tristissimi giorni? Purtroppo, è vero, qualcuno pur guadagna, poichè aumenta la tiratura dei foglietti incendiari, dalla cui rispettabile tribuna qualche giovincello, che spesso non ha compiuta con buon successo nemmeno la 1ª tecnica, scaraventa i suoi fulmini contro l'odiato giogo capitalistico...

Io non ricordo se l'on. Turati od altro autorevole capo del socialismo italiano abbia sentenziato che, in caso di sciopero generale, si dovrebbe fare eccezione per gli operai tipografi che attendono alla stampa dei giornali, perchè l'opinione pubblica non venga a mancare, nemmeno in quei frangenti, dei suoi organi. Giustissimo; ma di grazia perchè l'opinion pubblica dovrebbe avere un trattamento migliore dello stomaco pubblico? Io direi quindi che sarebbero degni della stessa nobilissima eccezione anche tutti i lavori che riflettono almeno il pane: quindi la mietitura, la macinazione, la panificazione. — Non si vive, è vero, di solo pane, ma memmeno soltanto di giornali.....

*
* *

Oh la tristezza degli scioperi agrari! Bisogna esserci stati frammezzo e a lungo, e bisogna amare davvero la terra e chi la coltiva, per sentire tutta l'amarezza di quei giorni. Quanta responsabilità, e spesso quanto rimorso, si addossano coloro che, a cuor leggero, talora per un miserabile ripicco politico, gettano fra un popolo di contadini la favilla di questi incendii!

Allora ogni senso di equità, di giustizia, scompare nella coercizione più avventata. Basta che una cosa danneggi un proprietario, sia pure dei più illuminati ed umani, perchè appaia tosto degna d'essere adottata.

Negli ultimi scioperi mirandolesi (autunno 1907) il granoturco si guastava sulle aje sotto la pioggia: il contadino lo vedeva andare a male, e a chi lo pregava di metterne in salvo, *almeno la parte colonica, la sua,* rispondeva: « No, il padrone dovrà darcene del buono ». Il bestiame soffriva pel mancato governo: il contadino avvertiva il padrone (che colle sue mani frattanto alla meglio teneva vive le bestie): « Badi, Ella ci dovrà poi indennizzare per la nostra parte di minor ricavato dalla stalla! ».

Sono *colmi* questi; ma danno piena ed esatta la figura dello sciopero agrario nelle sue aberrazioni economiche, morali e sociali.

Che più? Cadeva un bue in un maceratoio, e la Lega multava i contadini accorsi istintivamente ad aiutare il fattore che tentava di salvarlo!....

Non parlo dei *permessi di lavoro e di passaggio* (!!) rilasciati dalle Leghe ferraresi nello sciopero estivo del 1907, veri attentati contro la libertà e contro la vita civile, angherie medioevali ridicole e feroci.

Ora si domanda a chi ha senno: che agricoltura può svolgersi e prosperare dove di tempo in tempo imperversano queste bufere?

*
* *

La tattica socialista in campagna è sempre questa: chiedere l'impossibile per ottenere il possibile... o nulla. Tattica politicamente buona pel partito, perchè mantiene il malcontento e quindi rompe continuamente i buoni rapporti che man mano si andrebbero pur fissando fra

proprietarii di terre e contadini, buoni rapporti che evidentemente non si vogliono; ma tattica economicamente dannosissima al lavoratore stesso, perchè, per legge economica che nessun sofisma socialistico può annientare, la proprietà rurale e l'industria rurale, continuamente vessate, cercano di fare un'agricoltura *sui generis*, abbandonando le colture più esigenti di mano d'opera, e risparmiando in tutto ciò che tornerebbe a vantaggio del lavoratore.

Perchè insomma la questione sta tutta qui: se a me cade un marengo sotto una grossa pietra e chiamo gente a aiutarmi per sollevarla, io potrò dare a chi mi aiuta nell'impresa 5, 6, 7, 10, 15 lire, ma venti o più di venti no. E se proprio ne vogliono di più, tanto fa che io lasci sepolto il marengo.

Il solo tornaconto può essere ragione e fondamento di un'industria, l'agricoltura compresa; e ogni azione collettiva contro il tornaconto dell'industria nuoce a questa, e quindi alla mano d'opera che deve trarne lavoro e mercede.

TITO POGGI.

Note di stagione

Codice agrario — Seminatrici a mano.

Dopo un lungo periodo di pioggia, finalmente, si ebbero alcune giornate, se non bellissime, certo tali da permettere che la terra, antecedentemente appianata e concimata, si presentasse in condizioni da poter dar mano alle semine primaverili, ormai in notevole ritardo.

E proprio questa mattina dovetti, con dolore, constatare che alcuni conduttori di fondi — pochi per fortuna nostra — ragionando a rovescio, dessero mano a così delicati ed importanti lavori in modo tale da giudicare la loro azione un vero delitto che un codice agrario dovrebbe contemplare.

Mentre la terra, può, senza danno, permettere il passaggio di uomini

e donne per seminare, o a mucchietti o con la seminatrice a mano, come ripetutamente si è detto, per una male intesa economia, e per una fretta dannosa, in alcuni poderi, si ebbe il coraggio di entrare nel campo con una seminatrice Sack, di due metri, tirata da due pesanti bovi, che a stento potevano cavare la gamba, che si affondava oltre al ginocchio.

Che risultati si può attendere da un tale procedimento?

E non è questo, come ho detto più sopra un vero delitto, che offende sacrosanti diritti?

Data la compartecipazione nella coltura delle barbabietole, dove il colono ha antecipato sudori e fatiche per apparecchiare i terreni nelle condizioni migliori e dove concentra tutte le risorse sue di una intera annata può il proprietario, io mi domando o per una esosa economia o per grassa ignoranza compromettere l'avvenire economico dei suoi dipendenti?

Il diritto di proprietà, ai tempi nostri, va inteso, deve andare inteso, in una forma più moderna, che risponda a criteri nuovi.

La proprietà è un diritto sacrosanto, ma la proprietà ha anche dei doveri e la società può pretendere che chi la amministra sia fornito di cognizioni e di attività speciali, così da concorrere, con l'opera sua, al maggior beneficio della società stessa.

Ma nel caso in parola la colpa dovrebbe essere maggiore perchè in quell'appezzamento, dato a cointeressenza, fino a che non è avvenuta la raccolta, diventa comproprietario lo stesso colono, in modo che uno fornisce il capitale, l'altro le braccia, ma tutti e due assumono proporzionali diritti sul prodotto stesso. Non è adunque teoria azzardata l'affermare il diritto del colono di rivalersi dei danni che per colpa del consocio egli va a risentire!

*
* *

Spesso sarà toccato a chi legge l'appunto di aver dato consigli poco pratici sulla forma di regolare le seminatrici a mano, in ragione della quantità di seme impiegata all'ettaro.

Chi scrive ebbe benedizioni, non desiderate, pur restando con la coscienza tranquilla.

Nelle seminatrici tipo Sack, *una delle forme* per regolare la quantità è la piegatura della tramoggia in avanti o in addietro per distribuire più o meno seme. In quelle piccole a mano, tipo *Forti*, la tramoggia è fissa e con delle piccole saracinesche si regola la quantità che va nella cassetta degli alveoli.

Che cosa avviene in questo caso?

Si fa un esperimento coscienzioso, con superficie precisata, e con seme pesato, e si arriva a stabilire, matematicamente, il punto in cui la seminatrice deve essere messa, per rispondere alle volute esigenze.

L'uomo che servì all'esperimento e che guidava la seminatrice era, supponiamo, dell'altezza di m. 1,70 e le cose procedevano regolarmente. Il giorno dopo un amico vi chiede la seminatrice, e vuole le più minute istruzioni, e, più precisamente, desidera sapere la quantità di seme che si impiegherà all'ettaro, importantissima questa, specialmente nella semina della canapa.

Alla sera, all'usuale convegno, pubblicamente, sarete accusati di aver date istruzioni errate perchè la quantità del seme distribuito fu di molto superiore alla fissata e non valgono ragioni perchè con i dati precisi che vi si offre siete messi dalla parte del torto.

Ma in tale frangente vi siete mai sognati di chiedere all'amico accusatore, quale l'altezza dell'uomo che guidava la seminatrice?

Da voi, nell'esperimento, lavorava un uomo, come abbiamo detto, alto m. 1,70, se del vostro amico, come facilmente potrete controllare, quell'uomo era alto 1,50, la spiegazione è delle più elementari. La tramoggia stava più piegata in avanti e la sola colpa vostra è quella di non averlo fatto rilevare nei consigli dati.

E. PETROBELLI.

Automobili e cavalli

Sembrerebbe che da quando si vedono in giro tanti automobili, quei cari animali che sono i cavalli dovessero servire più a poco e perdere molto della loro importanza.

La stessa cosa si diceva quando vennero costrutte le prime ferrovie le quali dovevano abbattere per sempre velociferi, diligenze, omnibus, carrettoni e carri addetti al servizio delle poste, dei passeggieri, delle merci e delle derrate; postiglioni, vetturini e carrettieri dovevano andar sul lastrico, cavalli e muli divenir inoperosi.

Eppure non fu così; anzi fu tutt'altro.

Oggi il traffico è più che centuplicato da allora, com'è centuplicato l'impiego degli uomini e dei cavalli in trasporti, sia pure d'altra natura.

Un'idea approssimativa di quello che potrà essere in avvenire l'esercizio dei trasporti con automobili, dirimpetto al servizio che ci rendono

i cavalli, ce la possiamo fare soltanto vagliando i pro e i contro dei due motori contendenti.

L'automobile, ad onta dei complicati congegni che porta nelle sue viscere, e forse appunto per causa loro, è ancora ben lontano dall'essere una macchina perfetta; tant'è vero che non può andar per strade un po' cattive o per poco inghiaiate, senza che subito ne soffrano le parti sue più essenziali, i cerchioni delle ruote, ossia i pneumatici. D'altronde le strade carreggiabili ordinarie attuali non sono costrutte per resistere al consumo che vi producono gli automobili celeri, la circolazione dei quali vi cagiona dei guasti notevoli, ancor più sensibili nei cambi di velocità e nelle curve, dove allo sforzo tangenziale s'aggiunge l'azione della forza centrifuga; mentre alle grandi velocità essi non son più governabili altro che su circuiti appositamente preparati e sorvegliati, d'onde accidenti e disastri spaventosi dei quali ogni giorno abbiamo i più miserevoli esempi.

Che se si vogliono considerare gli automobili come veicoli pesanti da trasporto a brevi distanze ed a piccola velocità, impiego al quale in vero non sono troppo adatti, la loro circolazione continuata sulle strade ordinarie vi pratica dei veri solchi più o meno profondi che sono pregiudizievoli al resto del carreggio; quindi la necessità di curare che la pressione sui quarti non superi un certo limite e di aver riguardo al valore assoluto del carico su ogni asse.

In cosiffatte condizioni poi l'importo della tonnellata-chilometro, divien troppo elevato, per esser conveniente, in cagione dell'interesse del capitale impiegato del consumo del combustibile, delle riparazioni frequenti al materiale e degli onorari dovuti ai meccanici, dei quali non si può fare a meno.

Tutto questo induce a credere che gli automobili impiegati a grande velocità per considerevoli distanze sono pericolosi, e che alle brevi e in terreni accidentati o sono troppo costosi o non sono adatti. Nel primo caso non possono gareggiare colle ferrovie per l'entità del traffico e la sicurezza del viaggio, e nel secondo servono molto meglio i cavalli.

La coscienza di ciò rende le persone che salgono sopra un automobile preoccupate e taciturne; si presentano vestite, coperte e difese da abiti ed indumenti color polvere e fumo, avvolgendosi anche il capo e il viso come se temessero di farsi vedere; poi durante il viaggio nessuna allegria, nessuna gioia. La velocità sarà pure una bella cosa, ma fanno una ben meschina figura coloro che vi si assoggettano così.

Invero ci sono oggi delle signore che si danno a tale esercizio solamente per seguire lo spirito di tempi cercando attrattive strane, e ri-

pudiando quei piaceri semplici e modesti che formavano la delizia delle nostre mamme. Tra le stramberie del progresso si possono ammettere anche queste. Però giammai una macchina fatta dall'uomo con materia vile e rozza potrà destar più ammirazione di quelle nobili creature, vive e sensibili, che la natura ci ha regalate.

Infatti, ecco qua un alto stage attaccato a quattro generosi cavalli impazienti di recar piacere alle persone che vi saliranno. Il cocchio tutto lucente e infiorato, i cavalli lucidi, vibranti sotto i guarnimenti ornati, rodenti il morso e pronti a lanciarsi appena la mano dell'auriga lo voglia, preannunziano una gaia festa che si prepara.

Vi salgono sopra, vivaci ed eleganti, signore e signorine dagli abiti festanti per colori e stoffe, le quali s'imprometttono una gioconda ed ammirata comparsa al ritrovo di corse, di caccia o di partita in campagna. Nessuna preoccupazione in loro.

Intanto i cavalli, che spirano forza dall'atteggiamento ed impazienza dagli occhi e dalle nari, sentite rallentate le redini, si muovono tutt'insieme, e ad piccolo cenno della voce prendono il trotto uniti; essi godono della festa dei loro padroni, e vi contribuiscono col loro brìo e colla scioltezza delle loro mosse; sembrando farsi belli ed andar superbi di trasportar così eletta comitiva, pur sempre attenti con tutti i loro sensi ad obbedire alla volontà di chi guida, a rallentare od accelerare la marcia, a girare od arrestarsi per schivare ogni più lontano pericolo d'accidente che potesse conturbare quelle faccie ridenti.

V'è qualche cosa di più bello, di più simpatico o di più attraente di tutto ciò? E può un automobile starvi a paro?

Lo stesso avviene per un phaeton o una vittoria bene attaccati.

Ma questi sono i nobili, gli aristocratici della specie.

Più modesti nella gerarchia, ma non meno utili e sinceri sono quei cavalli che vediamo attaccati ad una pacifica carrozza o carrettella, come quelli che tirano un calesse, un biroccino o un carro potendo essi andare anche per strade cattive e inghiaiate od attraverso i campi e i prati.

Pure questi umili servitori hanno la stessa indole buona e generosa dei primi, lo stesso fondo, la stessa attitudine morale; e se il cavallo del contadino non dimostra tutti quei pregi ond'è dotato il cavallo nato ed allevato bene, questo avviene perchè coloro che se ne servono non hanno mai cercato di sviluppare colle amorevolezze e cogl'insegnamenti quella intelligenza che Dio gli ha data.

Il cavallo è il nostro più fedele amico, che ci serve nei bisogni e nei piaceri. Egli si compiace della compagnia dell'uomo, gli si affeziona

ed è sensibile alle sue carezze; impara e ritiene i suoi ammaestramenti, s'insuperbisce ed abbellisce a compiacerlo, va dove lo manda, affronta con lui qualunque pericolo, con lui vive e con lui muore.

Come non aver caro e non prediligere un essere consimile? E come può un complicato congegno di materia insensibile destare in noi consimili sentimenti?

I cavalli, è vero, non durano per lungo tempo alle andature veloci, come fanno gli automobili, non ci rendono dei preziosi servizi alle medie ed alle brevi distanze per ogni strada e terreno, dove gli automobili non possono andare; e mettendo a disposizione dell'uomo le singolari doti onde sono forniti, gli procurano le più grandi soddisfazioni.

Rallegriamoci dunque; nessun automobile potrà supplire o detronizzare il nostro idolo, come non potè detronizzarlo la ferrovia.

Pozzengo di Mombello.

ALBERTO ARA.

A proposito del parassita della " Diaspis pentagona "

Causa malattia rispondo con qualche giorno di ritardo alla dichiarazione del Dott. C. Ribaga contenuta nel n. 10, pag. 295 di questo periodico in cui il suddetto Dott. Ribaga afferma che il prof. Berlese nel settembre 1906 gli comunicò di aver rinvenuto esemplari di *Diaspis* parassitizzata.

Io non metto menomamente in dubbio che l'amico mio carissimo, abbia avuta tale comunicazione, solo faccio le mie riserve circa l'epoca in cui detta notizia gli fu data.

Infatti l'incontro avvenuto tra noi due cade nell'autunno del 1907, non ricordo la data precisa, per essere trascorso da quell'epoca, come osserva bene l'amico mio, tempo parecchio.

In quell'occasione essendo venuti a discorrere del problema, che ha dato origine all'odierna polemica, io riferii ad esso come le prove condotte dal Laboratorio di entomologia di Portici fossero apparentemente negative; risultati conformi, mi assicurava l'amico mio, si erano avuti fino allora dagli esperimenti praticati dalla R. Stazione di entomologia agraria di Firenze.

Una così fatta risposta certamente il Dott. Ribaga non mi avrebbe dato se fosse stato a cognizione degli esemplari di *Diaspis* parassitizzati

posseduti dal Berlese, poichè non vi era ragione plausibile per farne un segreto.

Io dubito, per essere trascorso tanto tempo da quell'epoca, che l'amico mio equivochi nel fissare la data riguardante la comunicazione avuta dal Berlese.

Non è forse più logico tale presupposto dato che trova una conferma più o meno esplicita nelle pubblicazioni posteriori fatte sull'argomento dal prof. Berlese?

Perchè detto professore attende a dare notizia al pubblico di sì felice e desiderato evento, constatato secondo la precitata affermazione nel settembre 1906, solo il 20 dicembre 1908?

Perchè nel gennaio 1907 (1) fa conoscere che la *Diaspis* d'America non è precisamente identica alla forma nostrale, la quale invece è al tutto conforme a quella del Giappone e provvede quindi a ritirare materiale di *Diaspis* parassitizzata da quest'ultima regione? Perchè?

Quanto poi all'affermazione del prof. Berlese contenuta al punto 4 del suo scritto sulla *Prospalta Berlesei* pubblicato nel n. 3 corrente anno, siccome è cosa che mi riguarda, faccio notare che detto professore trova modo di darmi del bugiardo servendosi di un artificio, citando cioè la data della mia pubblicazione 9 aprile 1908 in cui fu ultimata la stampa del lavoro e trascurando quella posta in calce allo stesso 8 marzo 1908 data in cui il manoscritto fu consegnato a questa R. Scuola Superiore d'agricoltura per essere stampato.

Portici, 17 marzo 1909. G. LEONARDI.

L'industria del tannino ed i castagneti

A Villafranca Lunigiana (provincia di Massa Carrara) è in attività, da 6 anni, una fabbrica di tannino, appartenente alla « Società italiana per l'estrazione del tannino e sostanze concianti e coloranti ».

La fabbrica suddetta, dopo aver divorato molta parte dei castagneti che dal Viareggino si stendono attraverso il Camajore sino alla Lunigiana, non trovando sufficiente alimento per le proprie caldaie in Toscana, ha esteso di recente i suoi tentacoli in Emilia, al di qua

(1) Altri insetti nemici della *Diaspis pentagona*, Targ. Lettera aperta al Chiarissimo prof. Felice Franceschini. (*L'Agricoltura moderna*, Anno XIII, n. 7, Milano 17 febbraio 1907).

dell'Appennino, facendo la prima tappa, la più prossima dopo Pontremoli, in quel di Borgotaro.

Da notizie avute da fonte ineccepibile posso garantire i dati che sono per esporre.

La fabbrica è capace di produrre 12000 fusti di tannino all'anno. Sinora ne produce molto meno della metà, consumando circa 8 mila tonnellate di legno di castagno l'anno; però il Direttore conta, fra due o tre anni al più tardi, sulla resa totale dei 12000 fusti — cioè su una macinazione di circa 500.000 quintali di legno di castagno; ciò in base, specialmente, ai numerosi acquisti e contratti stipulati in questi ultimi mesi e su quelli che continuamente si vanno facendo.

Prova ne sia quanto avviene nel circondario di Borgotaro.

Da poco tempo è stata impiantata una ferrovia aerea per il trasporto del legname di castagno sulla strada di accesso alla ferrovia presso Ostia (Borgotaro) per raccogliere il castagno proveniente dai boschi di Baselica: la sua potenzialità è di 200 quintali al giorno e l'attività sua senza riposi.

Un'altra funicolare esiste a pochi passi dalla stessa stazione di Ostia, ed ha già trasportato da Tiedoli, frazione di Borgotaro, oltre 2000 tonnellate da castagno. Una terza filovia sarà fra poco impiantata in quel di Boschetto (comune di Albareto) ove gli abitanti di detta frazione hanno da pochi giorni venduto circa 200.000 piante di castagno delle *Comunalia* agli agenti della stessa società.

I quali si ripromettono di comperare presto altri boschi di castagno nella medesima regione. « Sta ai proprietari di vendere, noi siamo sempre pronti a comperare » ci diceva giorni sono persona molto in grado di saperlo. E i proprietari fanno a gara nell'offrire e nel vendere: « il castagno non paga le imposte, non rende, bisogna abbatterlo » gridano — e l'ostracismo è stato votato.

I prezzi di vendita variano a seconda le contrattazioni, le quali sono di due sorta:

1° A quintale di legno di castagno già abbattuto, scortecciato e squartato, posto alla stazione ferroviaria più prossima al bosco, ed in tal caso il prezzo varia dalle L. 1,30 alle L. 1,60 al quintale — così per es. la legna di castagno posta stazione Ostia è pagata L. 1,50 al quintale — stando naturalmente a carico del venditore il taglio e la spaccatura, calcolate circa L. 0,20 a quintale, ed il trasporto che si calcola da L. 0,80 ad 1,20 al quintale; resta, quindi, un utile minimo per il proprietario di L. 0,30 al quintale.

2° A piante scelte: cioè i compratori scelgono nel bosco le piante

migliori e più adatte alla estrazione del tannino, preferendo le più robuste, sane, compatte, che dànno una maggior rendita in estratto tannico, e, pianta per pianta, vien determinato il prezzo, che, a volte, vien contrattato anche per interi appezzamenti di piante belle.

La potenzialità della fabbrica, oggi, l'ho già detto, è di circa 80.000 quintali, producendo circa 3500 fusti di tannino (ogni fusto di 225 kg. e cioè circa 190 litri poichè un ettolitro di estratto pesa circa q.li 1,20). La rendita in tannino va dal 10 al 25 per cento, con una media molto costante del 18 0[0: il tannino viene venduto a L. 180-200 al quintale, fornendo un interesse rilevante ai fabbricanti che utilizzano anche i trucioli del legno, dopo la estrazione del tannino, come combustibile.

***

Del resto se fosse un'industria passiva o di poco reddito non si spiegherebbe la caccia accanita che si dà tutti i giorni ai castagneti da parte delle fabbriche di tannino. E nessuno troverebbe nulla a ridire sui guadagni che tale industria procura, se non ne venissero fortemente lesi gli interessi della collettività e degli agricoltori.

Gli agricoltori, si sa, sono corrivi ad abbattere i boschi e dànno facile ascolto a chi loro propone un qualsiasi prezzo di realizzazione del capitale a bosco, perchè, secondo loro, esso è infruttifero. E non sempre si può contraddire tale precetto che è quasi divenuto un dogma di fede; ma, coscienziosamente, quanti agricoltori potrebbero dire di aver fatto e di fare quanto sarebbe necessario perchè i loro terreni arborati fossero fruttuosi?

E, nel caso speciale, quanti proprietarî di terreno a castagno possono dire di aver reintegrato codesti terreni di quanto hanno loro asportato in castagne, in fascine, in legno da costruzione, in foglie da lettiera, in pascolo? Quanti proprietarî riflettono alla precipua funzione che il castagneto esplica come bosco, tanto più che il 90 0[0 dei castagneti è posto in luoghi tanto scoscesi e franosi che sarebbe assurdo sostituirvi altra coltura, sia per il profitto ritraibile, sia per il pericolo che la scomparsa degli alberi porterebbe con sè per la stabilità dei terreni medesimi?

I compratori di castagneti sostengono che nessun danno vien recato alla produzione nè alla consistenza dei terreni, sia perchè essi abbattono il selvatico, di poco reddito per la qualità del frutto che produce, sia perchè non comprano tutto intero un appezzamento di castagneto, ma solamente le migliori piante, lasciando — ad ogni modo — le matricine; chè anzi provocano, con tal sistema, lo svecchiamento del casta-

gneto, dato il pullulare dei polloni vigorosi che succede al taglio; garantiscono quindi l'ufficio tutelare del bosco in riguardo all'assorbimento delle acque, agli scovrimenti di terreno, alle forti piene ed alle possibili frane che ne conseguirebbero. Non solo; aggiungono, che essi inducono anzi un benessere nelle popolazioni montanine, le quali se adesso non ricavano dai castagneti neanche le molte tasse che pagano per essi, abbattendoli, invece, ritraggono un reddito sicuro, immediato, congruo e di più usufruiscono della fortunata possibilità di trasformare la loro coltura boschiva in aratoria.

E' superfluo aggiungere che tali ragioni sono state esposte con tanta abilità ed arte agli agricoltori che questi, in piena buona fede, se ne sono convinti, divenendone fervorosi partigiani, paladini e propugnatori strenuissimi. E trattandosi di denaro, non tardano, potendo, un sol giorno a vendere il castagno al prezzo che ritengono conveniente, non curandosi di guardare al di là.....; e subodorano, quasi, nelle opposizioni, e nei consigli dei cattedratici una ostilità preconcetta e partigiana, tanto più pericolosa in quanto tende, apparentemente, a ledere i loro immediati guadagni.

Esamineremo in altro articolo con equità e ponderazione le singole obiezioni e vedremo quanto, di esse, rimane di vero e di esatto all'esame della spassionata critica nostra.

Dott. G. Vagliasindi.

Gli aratri per vigneti piantati stretti

Il periodo tutt'altro che aureo attraversato presentemente dalla viticoltura avrà certo per effetto di allontanare molte braccia dai vigneti, sia per la insufficiente retribuzione che il lavoro ivi impiegato riceve, sia perchè i proprietarii, dovendo ridurre al minimo possibile le spese, troveranno molto utile sostituire alla lavorazione del terreno fatta a braccia quella fatta con forza animale applicata ad adatti strumenti.

Abbiamo già diversi tipi di aratrini da vigna, come il Vernette ed altri, che fanno un lavoro abbastanza buono ed hanno avuto perciò una discreta diffusione; ma con essi si viene a lasciare una striscia di terra, lungo la linea dei ceppi, che non può essere smossa dall'aratro e bisogna quindi lavorarla a mano. Nei nostri vigneti, che hanno generalmente la densità di 10.000 viti per ettara, l'insieme di questi spazii da lavorare dopo con la zappa può raggiungere anche un quinto del-

l'estensione del vigneto, il che fa diminuire di parecchio il vantaggio economico dell'aratro. Si comprende perciò come vi sia stata la spinta a cercare di potere eliminare del tutto il lavoro a zappa dell'uomo, riservando l'opera di questo per lavori più delicati e meglio retribuiti. Tale problema interessa particolarmente noi meridionali che abbiamo vigneti bassi e stretti, perchè laddove si allevano le viti maritandole ad alberi od a sostegni secchi si rimedia con facilità e quasi completamente, mediante la lavorazione fatta con l'aratro in varii sensi.

I francesi, da cui tante cose abbiamo appreso in fatto di viticoltura, ci sono maestri anche in questo e già si sono occupati con buon risultato della cosa. Infatti nel settembre dell'anno scorso fu tenuto a Digione per iniziativa di quel sindacato viticolo, un apposito concorso per riunire e giudicare i diversi tipi di aratri capaci di dare la completa lavorazione dei vigneti stretti; aratri a cui hanno dato il nome di *interceppi*. Di essi sommariamente ha riferito ora il sig. J. Guicherd.

Il primo tentativo fu fatto da una casa costruttrice di Langeais circa trent'anni fa, ma allora i viticultori non presero in seria considerazione lo speciale dispositivo dell'aratro per molteplici ragioni, fra cui forse la principale era il largo margine di utile che la viticoltura lasciava. La particolarità di quel modello consisteva in un disco stellato girevole, messo dopo l'orecchio, che smuoveva il terreno non capovolto dall'organo principale dell'aratro.

In seguito, imponendosi l'economia in viticoltura, la ricerca è stata ripresa.

Nel 1905 il sig. Moine-Chapon, piccolo costruttore di aratri da vigna, per ottenere che il vomere dell'aratro fosse costretto a lavorare anche la terra compresa fra i ceppi del filare stesso aggiunse al vomere un appendice ad *S*. L'apparecchio lavorante è fissato su di un telaio munito di una molla che quando è tesa, fa spostare lateralmente il vomere e lo riconduce nella posizione ordinaria quando cessa l'azione della forza che la fa allungare. Durante la lavorazione, siccome l'appendice precede il vomere, incontrando un ceppo vi prende appoggio e, costringendo col suo ostacolo la molla del telaio a stendersi, fa lavorare di lato il vomere stesso.

Questo sistema non manca d'inconvenienti e soprattutto richiede una trazione non piccola e può produrre delle lacerazioni sui ceppi; perciò i nuovi costruttori di esso hanno cercato di ottenere lo stesso effetto sostituendo l'appendice con una ruota inclinata che, girando sul suolo, inciampa nei ceppi ed al momento opportuno spinge il vomere sul terreno, che altrimenti non sarebbe lavorato.

Un viticultore dei dintorni di Digione fece costruire l'anno scorso un aratro *interceppi* con un dispositivo molto analogo a quello adoperato nel primo modello inventato dalla casa di Langeais. Dietro all'orecchio di un comune aratro da vigna, è fissato un asse verticale che porta inferiormente una stella con sei raggi, ognuno dei quali ha una forma analoga a quella del vomere ed orecchio insieme. Con l'avanzarsi dell'aratro, i raggi successivamente s'intromettono nel terreno che trovasi sul filare e lo lavorano.

Il senso secondo cui la intera stella gira e la disposizione data ai raggi fan sì che i ceppi sieno incontrati sempre dal lato piatto dei raggi stessi, per modo che le viti non possono esserne danneggiate. Questo aratro, secondo il su citato sig. Guicherd, funziona bene nelle terre sciolte e quando il terreno non è molto coperto di erbe troppo cresciute, perchè diversamente queste s'accumulano attorno all'asse verticale che segue l'orecchio ed ostacolano la facile avanzata ed il regolare funzionamento di tutto l'apparecchio. Così pure nelle terre tenaci ed umide il lavorò riesce difettoso, perchè sulle facce inferiori dei raggi aderisce molta terra che rende necessario un grande sforzo di trazione e fa avanzare l'aratro in modo non continuo (a colpi) per cui i ceppi sono fortemente scossi ed anche a volte contusi.

Per ora il sistema migliore sembra quello ideato dal sig. Royer di Ludes che ha denominato « *Passe-Partout* » il suo apparecchio. Questo essenzialmente consiste in un largo vomere, formato di due pezzi identici uniti ad angolo, fissato, per il vertice al piede di un asse verticale, che superiormente è riunito al telaio mediante un collare entro cui è avvolta una molla a spirale che tende a mantenere sempre l'asse ed il vomere in posizione simmetrica rispetto alla direzione secondo cui si lavora. L'asse, e di conseguenza il vomere, possono quindi, tendendo la molla, compiere dei parziali movimenti circolari. Ne segue che in condizione ordinaria il vomere lavora simmetricamente nell'interfilare, spingendosi anche negli spazi compresi fra i ceppi, e quando un lato di esso incontra una vite ne rasenta il piede, girando intorno al suo asse. Oltrepassata la pianta, la molla riconduce il vomere nella posizione normale. Se si vuole impedire che l'organo lavorante rasenti i ceppi, si può munire il piede dell'asse verticale di un'asta protettrice di ferro rotondo che faccia deviare il vomere prima che arrivi a contatto del ceppo.

Il funzionamento di questo modello di aratro risulta soddisfacente, a meno che non vi sieno molte erbe che intralcino l'asse. I ceppi non risentono alcun danno dallo sfregamento del vomere o dell'asta protet-

trice contro di essi, purchè il terreno non sia molto compatto, nel qual caso la resistenza che incontrerebbe il lato libero del vomere spingerebbe l'altro lato con una certa forza contro il piede della vite e le potrebbe arrecare del danno. Condizione necessaria per suo uso è anche una piantagione fatta a filari ben diritti.

Possiamo dunque compiacerci che la meccanica sia abbastanza innanzi nella costruzione di apparecchi atti alla lavorazione dei terreni vitati; però sarebbe molto utile ed opportuno che se ne occupassero con maggiore zelo anche le case costruttrici italiane, mentre i viticultori dovrebbero essere solerti nello sperimentare, e nel caso adottare, i nuovi strumenti.

Cattedra ambul. di agric. - Bari. Dott. AURELIO CARRANTE.

Sulla estrazione meccanica dell'olio dalle mandorle di olive

A pag. 357 del « Coltivatore », in una breve *Nota di oleificio* il sig. U. Cannata riferisce su di una sua prova di estrazione dell'olio dalle mandorle delle olive mediante la pressione, prova che avrebbe dato risultato assolutamente negativo.

E' costume di non pochi studiosi di cose agricole di non occuparsi, come di dovere, di ricercare se altri in precedenza abbiano studiato quanto forma per loro soggetto di investigazione, a meno che l'autore non sia tedesco, francese, inglese o americano. Si compiaccia quindi il sig. Cannata, praticante il corso di oleificio di Spoleto, di consultare il vol. XXXVII delle « Stazioni sperimentali » e a pag. 600 (1) troverà le seguenti parole: « Nel dicembre 1902... pensai a procurarmi dell'olio di mandorle di olive, che avrei poi voluto aggiungere in svariate proporzioni all'olio vergine, per constatare quale azione fosse per arrecare sui caratteri organolettici di quest'ultimo. Feci, a tale uopo, spolpare tanti noccioli quanti ne fossero necessari per empire una delle ordinarie *bruscole*, li feci frangere completamente e, poscia, torchiare con uno dei potenti strettoi che abbiamo nel nostro frantoio. Per quanto si spingesse la pressione al suo massimo, non fu possibile estrarre dalla pasta di mandorle la menoma stilla di olio, e non si comprende davvero come il Presta riuscisse a trarre olio dai semi di olive col *torchio da farmacista!* ».

Prof. N. PASSERINI.

(1) PASSERINI prof. NAPOLEONE — *Sopra l'olio delle mandorle delle olive.*

Libri nuovi

Avv. G. Farina — *La fornitura del latte per l'alimentazione umana.* — Chieti, tip. N. Jecco, 1908, presso la Cattedra ambul. di agr. di Lanciano.

Esamina tutti i caratteri che deve avere il latte veramente sano e adatto all'alimentazione umana, e dà le prescrizioni migliori per impiantare una latteria di città.

J. U. Westgate — *Alfalfa.* — U. S. Depart. of agriculture, Washington 1908. Breve monografia interessante sulla coltura e l'utilizzazione dell'erba medica.

W. H. Scherffius Woosley e Mahan — *The cultivation of tobacco in Kentucky and Tennesee.* — Washington, U. S. Depart. of agricult. 1909.

H. W. Wiley e A. H. Bryan — *The sugar beet.* — Washington, U. S. Depart. of agriculture 1908.

Tratta brevemente della coltivazione delle bietole zuccherine, produzione del seme, fabbricazione dello zucchero e dà le statistiche relative.

I. Guareschi — *Nuova enciclopedia di chimica.* — Torino, Unione tip. ed. Una lira la dispensa.

Sono uscite la dispensa 28 del vol. 5° che tratta della carta, la 11 del vol. 2° che tratta dell'analisi dei gas, e la 17 del vol. 9° che tratta della naftalina.

Annuario dell'istituzione agraria Andrea Ponti, vol. 8°. — Milano, tip. agraria 1909, prezzo L. 1,40.

Contiene tre memorie interessantissime, l'una del prof. Pirocchi sul latte scremato nell'alimentazione dei vitelli, l'altra del prof. Gorini su ricerche batteriologiche nei foraggi conservati in silò, e la terza del prof. Cugnini sui bovini dell'alto milanese.

Dr. L. Zerbini – *La coltivazione del tabacco nel bolognese.* — Bologna, tip. P. Cuppini, 1909.

Pregevolissima monografia, nella quale, oltre ai dati tecnici chiaramente esposti e bene illustrati, si studia con precisione la parte economica della coltivazione.

A. Blotto — *La coltivazione del frumento.* — Torino, Istituto agricolo artigianelli di Rivoli, prezzo lire 0,40.

E' un breve opuscolo, ma che dà complete e chiare istruzioni sulla buona coltura del frumento.

G. Lopriore — *Approvvigionamenti e servizii pubblici della Germania nei loro rapporti con l'igiene e con l'agricoltura.* — Catania, tip. Monaco e Mollica, 1909.

Le impressioni di viaggio e i documenti accuratamente raccolti dal prof. Lopriore portano notizie interessanti sopra al servizio del latte, della carne, dei vini, del pane, della frutta ecc. ecc. nelle grandi città della Germania, e possono fornire a noi molti ammaestramenti.

L. Basso e G. Rigoni — *I consumi principali nell'alimentazione in provincia di Padova.* — Padova, Comizio agrario, stab. tip. Penada 1908.

Il benemerito Comizio agrario di Padova, e per esso l'egregio prof. Basso, ci ha abituati a questi lavori diligenti e originali di statistica agraria: ricordiamo infatti che il primo tentativo da esso compiuto per la statistica dei prodotti agrari è stato il punto di partenza per l'odierno ordinamento della statistica agraria in Italia. In questo lavoro si tenta la difficile statistica dei consumi principali nell'alimentazione, e cioè quelli delle carni, del vino, degli alcoolici, della birra e delle gassose. Lavoro diligente e paziente che merita vero plauso.

Dr. E. Pott — *Manuale dell'alimentazione del bestiame e dei foraggi agricoli.* — Traduzione del Dr. Michele Abbado, vol. 2° Torino, Unione tip. ed. 1909, prezzo L. 12.

Con questo 2° volume la classica opera del Pott, così egregiamente tradotta dal Dr. Abbado, si completa della parte che è tanto indispensabile quanto poco nota in generale fra gli agricoltori. Intendiamo dire la composizione, le caratteristiche ed il valore alimentare effettivo dei foraggi verdi, del fieno, della paglia, dei cascami di trebbiatura, dei tuberi e delle radici e delle granaglie. Di ognuno di questi foraggi è fatto uno studio amplissimo. Si aggiunge poi un capitolo molto interessante sulle piante dannose. A. M.

Briciole.

La questione forestale nel discorso della Corona.

Allorchè, pochi giorni innanzi alle elezioni politiche, uscì il manifesto del *Comitato agrario nazionale*, l'organo maggiore ministeriale si affrettò a pubblicare un comunicato polemico in cui affermavasi che tutto ciò che chiedevamo già era stato fatto!

L'asserzione era per lo meno imprudente; certo aveva bisogno d'una dimostrazione.

Ma oggi il discorso della Corona viene a chiarire come per la parte che ha tratto al nostro patrimonio forestale sia stato fatto ben poco, e che tutto un programma d'azione e di riforme s'affaccia quale compito doveroso per l'entrante legislatura.

E questo è uno solo dei capi del programma del *Comitato agrario*. Degli altri si potrebbe dire lo stesso.

Ma cominciamo pure coll'aumento del patrimonio forestale, colla tutela delle selve. Il resto verrà.

E ben giunge il prossimo congresso forestale di Bologna (giugno 1909) alla cui preparazione lavoreremo ora con più forte energìa, con rinnovate speranze.

Il programma di un « candidato agrario. »

Peccato: lo abbiamo veduto ad elezioni avvenute!

Lo avessimo avuto sott'occhio prima, valeva la pena di darsi attorno per far andare a votare molti agricoltori per questo candidato veramente *agrario*.

E' un avvocato, il quale è così intimamente *agrario* da scrivere in principio del suo programma, stampato sotto forma di lettera aperta agli agricoltori:

« Il tempo, questo eterno galantuomo, ci ha provato che i dispensatori di rimedi cosidetti scientifici, quali cattedre ambulanti, osservatori di caseifici, latterie sociali, credito agrario, trasformazione di coltura, concimi artificiali, mezza sergua di tocca sana in cifra tonda (???), non sono riusciti ad altro che ad inasprire una piaga minacciante cancrena ».

E seguita la sua carica contro tutte le istituzioni e le norme di buona agricoltura per 72 pagine.

Come stona questo parere così reciso di un illustre avvocato che aspira al posto di legislatore colla frase che noi recentemente scrivevamo a proposito degli ammirevoli progressi dell'agricoltura americana: che cioè *nessuno* certo oggi più mette in dubbio l'influenza decisa della scienza nel progresso dell'agricoltura!

❧

Come intende l'effetto delle concimazioni chimiche il « candidato agrario ».

Uno dei punti più carini dell'opuscolo-lettera aperta è quello che tratta della canzonatura che la scienza prepara agli agricoltori consigliando le concimazioni chimiche.

Scrive l'illustre candidato: « Basta sommare alle spese fisse di produzione di un quintale di grano, avena o riso, quello del concime chimico, e le altre maggiori spese di assicurazioni e raccolta, per convincersi del rischio che corre adottandolo. Se non che, direte voi colleghi (*in tempo d'elezione l'avvocato diviene collega*) agricoltori; ma ed i famosi prospetti ove con tanto di cifre si decantano i miracoli dei concimi artificiali? Son dunque una lustra? Di regola, salvo qualche gonfiatura (??!!) sono veritieri (*meno male!*). Ma, se noi avremo la pazienza di vedere, esaminare, scrutare, filosofarvi intorno, scopriremo che così 99 volte su 100 sono fatture di commercianti in prodotti chimici, loro associati o comunque interessati.... »

E così di seguito.

L'uomo che così scriveva e che ci si dice fosse anche membro di

una commissione di cattedra ambulante (!!), aspirava a sedere in Parlamento come tutelatore degli interessi agrari.

Per sfortuna fu trombato!

Il caro vivere ed i prezzi delle carni.

Se ne riparla, e se ne riparlerà ancora molto. E' una delle questioni oggi più importanti, e noi non ci stancheremo di richiamare su di essa l'attenzione degli agricoltori. Poichè essa è essenzialmente una questione agraria.

E' inutile — ci diceva in questi giorni il prof. Moreschi — andar a ricercare altre cause dell'attuale alto prezzo delle carni. Ve n'è una sola: ed è che in questi ultimi anni, per i migliorati stipendii degli operai, questi ultimi consumano molto più carne — senza confronto — che non pel passato.

« In Italia il consumo della carne è cresciuto in proporzione molto maggiore della produzione ».

Ed il fenomeno evidentemente si accentuerà sempre più. Ciechi gli agricoltori se non lo vedranno, e se non sapranno profittarne.

Ciechi, se non si proporranno di produrre più foraggi ed allevare più bestiame!

Il prezzo delle carni e le tariffe ferroviarie.

Frattanto la questione verrà presto sollevata, e, come prima era stato chiesto blandamente, ora con maggior vivacità si pretenderà un ribasso del dazio doganale sul bestiame estero, che ormai noi importiamo per molte diecine di migliaia di capi.

Ma, meglio che ai dazii, è da por l'occhio alle tariffe ferroviarie. Su queste occorrerà richiamare l'attenzione del Governo.

Abbiamo udito parlare di questi giorni di offerte e d'invii di bestiame olandese a Roma.

Orbene il prezzo del trasporto per tale bestiame è, da Amsterdam a Roma (1700 km.) di poco più di 11 lire per q.le e peso vivo, e le spedizioni vengon fatte per treni direttissimi.

Invece da Chiasso a Roma (700 km. circa) la tariffa è di L. 6,85.

Ognun veda e faccia i raffronti e i confronti. Non potrà che concluderne che coloro i quali si preoccupano giustamente del caro vivere debbono esercitare la massima pressione per ottenere la diminuzione delle tariffe ferroviarie.

Ma avremo tempo di parlarne ancora.

La statistica agraria funzionerà l'anno venturo.

Il cospicuo, vorremmo dire colossale, lavoro per il catasto agrario, che sarà base al servizio tanto invocato della statistica agraria, è a buon punto.

In dieci provincie italiane esso è terminato; e terminato sarà in questa primavera per altre undici.

In 21 è iniziato e più o meno progredito; e per nove provincie tale lavoro è stato predisposto.

Finalmente rimangono solo sei provincie in cui nulla è ancora stato fatto.

Orbene, siamo lieti di annunziare che il vasto lavoro, che ebbe pel lungo inverno qualche interruzione, viene ripreso in questi giorni colla solita energia dal prof. Ghiro Valenti, e che nell'anno verrà completamente ultimato.

E così, colla primavera del 1910, comincierà a funzionare regolarmente il servizio della statistica agraria.

Peso di vari fieni al metro cubo.

In occasione, di una perizia di riconsegna fatta poco tempo fa in una azienda di pianura dei dintorni di Casale, si fecero accurati saggi del peso specifico di foraggi in fienile.

E risultarono come media di due, tre determinazione questi

Pesi per metro cubo:

Fieno maggengo	kg.	95,13
» agostano	»	79,82
» terzuolo	»	80,64
Maggengo di medica	»	102,25
Agostano di medica	»	78,16
Maggengo di trifoglio	»	79,87

Gli istituti incaricati delle analisi degli olii.

Le istituzioni incaricate del servizio di sorveglianza nell'applicazione della legge 5 aprile 1908, n. 136, diretta a combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dell'olio di oliva sono le seguenti:

Piemonte: Torino, Stazione chimico-agraria; *Liguria:* Oneglia, Laboratorio chimico municipale; Sanremo, Laboratorio chimico-municipale; Porto Maurizio, Laboratorio chimico del R. Istituto tecnico; *Lombardia:* Milano, Stazione chimico-agraria; *Emilia:* Bologna, Labora-

torio chimico-agrario presso il R. Istituto tecnico; *Toscana:* Lucca, Laboratorio chimico-municipale; Firenze, Scuola di pomologia; Pisa, Laboratorio di chimica agraria; Siena, Laboratorio chimico-municipale; *Umbria:* Spoleto, R. Oleificio sperimentale; *Lazio:* Roma, R. Stazione chimico-agraria; *Campania* e *Basilicata:* Portici, Stazione chimico-agraria presso la Scuola superiore di agricoltura di Portici; *Puglie:* Bari, Scuola di olivicoltura ed oleificio; *Sicilia:* Palermo, Laboratorio chimico-agrario annesso al R. Vivaio di viti americane.

Rivista della stampa italiana ed estera

Foraggi velenosi — Il cytisus laburnum o avornello.

Le morti di animali per cause che restano sconosciute anche all'autopsia non sono rarissime; gran parte di esse debbono essere attribuite ad ingestione di piante velenose.

Sarà perciò utile ai proprietari di bestiame il conoscere i pericoli che presenta una pianta molto comune in Italia. « *Cytisus laburnum* » detta *avornello* o *abornello*, della quale il signor Alfredo Gallier dà alcune interessanti notizie sul « *Journal d'agriculture pratique* ».

Il Gallier cita numerosi casi di avvelenamenti di cavalli dei quali parecchi seguiti da morte, per ingestione della corteccia di questa pianta. I visceri di alcuni cavalli furono, in un'occasione, sottoposti all'esame di un distinto batteriologo francese, il quale attribuì la morte ad alcune specie microbiche isolate dai pezzi patologici inviatigli!

La difficoltà della diagnosi e l'avidità colla quale i cavalli pare mangino la corteccia della Cytisus laburnum, rendono questa pianta ancor più pericolosa.

Le sue proprietà tossiche sono dovute ad un alcaloide « la laburnina » esistente particolarmente nelle foglie, nei fiori e nei semi. Debbono essere ritenute pericolose anche altre specie di Cytisus, ad esempio quello « alpinus ».

L. Crescenzi.

Le macchine e gli attrezzi in ferro nella lavorazione degli olii.

In un accurato studio del dott. Carrante intorno all'influenza che il macchinario o gli attrezzi in ferro possono esercitare sull'olio d'oliva, pubblicato sul « Bollettino della Società degli olivicultori italiani » si viene a queste conclusioni:

1° Non si deve avere alcuna prevenzione per le macchine ed attrezzi di ferro in oleificio, ma devesi curare che ogni attrezzo in ferro, prima d'essere adoprato, venga accuratamente lavato con liscivie sodiche o potassiche per liberarlo dalla ruggine.

2° Sarebbe sommamente utile che le olive, comunque raccolte, vengano lavate prima di sottoporle alla lavorazione, per eliminare quei composti di ferro e quelle impurità che dalla terra o dal pulviscolo passano facilmente nell'olio.

3° Le olive non si lavorino quando sono già alterate in modo che dieno sin dal primo momento un olio rancido, che favorisce l'attacco del ferro delle macchine ed attrezzi, ma debbono essere lavorate fresche e senza il minimo segno di alterazione, perchè comunemente, lavorando olive fermentate, si hanno olii ricchi di acidi grassi liberi e quindi ricchi di ferro.

4° Volendo essere scrupolosi, basta non mescolare i primi olii estratti con quelli che si ottengono ulteriormente.

5° Pei riguardi del ferro nell'olio, oltrechè per mille altre ragioni, occorre che l'olio, appena estratto, venga rapidamente separato dalle morchie e dalle acque di vegetazione, perchè, come ho dimostrato, nelle acque di vegetazione e nelle morchie il ferro é più abbondante, e l'olio, rancidificandosi, viene ad arricchirsi in ferro.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ La Società italiana dei prodotti azotati che ha sede in Roma risponde con un opuscolo all'articolo del prof. Francolini, le cui conclusioni avevamo noi pure riportate. Il Francolini affermava che la **calciocianamide** ha azione nociva specifica sull'**olivo**. L'opuscolo dimostra invece che i risultati negativi dipesero certo dalla natura del terreno, dall'umidità e dal modo di somministrazione. Cita parecchie prove fatte da altri agricoltori e professori nelle quali la calciocianamide diede ottimi risultati.

⁂ Secondo le istruzioni date dalla società produttrice, la **calciocianamide** dà i migliori risultati nei **terreni** argillosi. Si deve dare a fine autunno o fine inverno, uniformemente distribuita sulla superficie sottostante la chioma degli **alberi fruttiferi** interrata con leggera zappatura, nella dose di uno a due kg. per pianta. Nei terreni sciolti silicei, il nuovo concime azotato dà risultati minori: si distribuirà a fine inverno in ragione di kg. 1 a 1,500 per pianta, tenendosi sempre discosti un 50 cm. dal pedale dell'albero, e ciò anche nel caso delle terre argillose.

⁂ Già il Müntz aveva notato fin dal 1881 la presenza di **alcool nel terreno** coltivato e nelle acque terrestri. Ora il dr. A. Rogai espone nell'*Agricoltura italiana* 643, di aver fatto analoghe ricerche su acque dei fiumi Arno e Morto e acque di scolo dei campi. In esse trovò traccie di alcool.

*** Nei terreni ricchi di humus acido, nei terreni acidi in genere, in quelli eminentemente silicei od eccessivamente calcari, il comune perfosfato non agisce bene, perchè materiale acido. Il prof. Menozzi segnala nell'*Agricoltura moderna* il **pirofosfato di calcio,** ottenuto dalla ditta E. Giana di Vercelli, in forma di polvere bianca neutra o leggermente alcalina, tanto che non corrode i sacchi. L'anidride fosforica in esso contenuta, si cede a minore prezzo di quella dei perfosfati. Resta a confermarsi il suo effettivo valore agricolo.

*** C. Kanomata ha veduto, dopo prove fatte in vasi, all'Università di Tokyo, che se l'**aggiunta** di **calce** ai terreni è fatta in proporzioni eccessive in rapporto alla **magnesia** presente, il raccolto dell'avena è considerevolmente diminuito.

*** Esperimenti fatti da T. Takeuchi all'Università di Tokyo dimostrano che il **gesso** quando è usato insieme ad altri **concimi** (solfato ammonico, nitrato sodico e calcico, solfato potassico e perfosfato) diminuisce il **raccolto** se i concimi associati sono acidi, e lo aumenta invece se essi sono alcalini. Il gesso quindi appare un utile complemento ai concimi contenenti nitrato di sodio e altre sostanze producenti reazione alcalina nel terreno. Il gesso, è pure stato constatato, esercita favorevole influenza nel combattere i deleterei effetti sulla pianta di un eccesso di **magnesia** nel suolo. (*Exp. Stat. Record.* n. 4).

*** Esperienze fatte da S. Suzuki a Tokyo con coltivazione per quattro anni consecutivi di piselli nello stesso terreno in vasi dimostrano che non esiste la **stanchezza del terreno** per una coltivazione se il terreno medesimo è generosamente e razionalmente concimato. La stanchezza del terreno sarebbe, secondo l'autore, dovuta soltanto alla deficenza di materiali nutritivi assimilabili. (*Boll. del Coll. agricolo dell'Università di Tokyo* n. 5).

*** Il dr. N. Bendandi ha studiato il problema della convenienza tecnico-economica dell'**aratura a vapore** nei tenimenti della società Lamone a Ravenna. Egli ha veduto che l'ettaro arato cogli apparecchi Fowler esige una spesa di L. 43,81. Coi buoi comuni, invece, pure tutto calcolato, la spesa sale a L. 71,61, alla quale bisognerebbe aggiungere anche il prezzo d'uso dell'aratro. (*Italia agricola*, 23).

Avversità e malattie.

*** E. Cirelli, nell'*Agricoltore ferrarese* n. 4, scrive di avere sperimentato lo scorso anno contro i **bruchi dei meli** (*Hyponomeuta*) dei susini e dei mirabolani, una **nuova miscela insetticida**, composta di acqua, kg. 100, schiume baritiche, kg. 2,500, melassa kg. 2,500. Le schiume baritiche sono composte di carbonato di bario e costituiscono un residuo delle raffinerie di zucchero. Pare che la miscela abbia piuttosto attitudini insettifughe.

*** Una buona miscela per formare un **vischio**, o materia attaccaticcia, atta ad impedire la salita degli **insetti** sugli **alberi** è formata con 50 kg. di catrame di Norvegia, 25 di catrame comune del gas, e 25 di olio pesante. Vermorel indica un'altra preparazione eccellente. Si fa scaldare 400 gr. di grasso da vetture, si aggiungono 400 gr. di olio di pesce, si mescola e si versa poi un kg. di resina ridotta in polvere grossolana. (*Progrès agricole*, 11).

*** Il prof. S. Accardi, della Cattedra di Girgenti segnala i danni arrecati dal **tarlo** al **mandorlo**. Si tratta di un coleottero denominato *Scolytus*

amigdala, che cagiona la mortalità delle piante. Non vi ha altro mezzo di lotta che la distruzione dei rami o degli alberi attaccati dall'insetto, bruciandoli, per far sparire i centri d'infezione. Tale mezzo di lotta dovrebb'esser reso obbligatorio (*L'agricoltore agrigentino*).

⁂ La questione degli **spari contro la grandine**, in luogo di affievolirsi in **Francia** pare abbia preso novello vigore. Stando al recente rapporto di F. Chatillon e B. Blanc alla Società regionale di viticoltura di Lione il numero dei Consorzi di tiro, che era di 300 l'anno scorso, è passato questo anno a 400. Il rapporto dichiara che i temporali minacciosi e più pericolosi sono stati combattuti efficacemente, sia con le cariche di polvere che coi razzi.

Colture speciali.

⁂ Non tutti gli americani sono favorevoli al vantato metodo della non lavorazione o **incoltura** dei **frutteti.** In una prova fatta da U. P. Hedrick alla stazione di New-York, durata 4 anni, i meli, il cui terreno venne arato, poi zappato 4-6 volte, diedero in media un raccolto di 91,3 budiel per acre; mentre quelli lasciati in terreno sodo, soltanto ricoperto (*mulched*) due volte coll'erba tagliata e lasciata in parte ne diedero solo 66,6. (*Exp. Stat. record* n. 4).

⁂ Il prof. M. Novelli, della Cattedra di Mortara fece lo scorso anno delle prove sulla **profondità** dell'**aratura** in **risaia**, e venne alla conclusione che la aratura leggera, quali comunemente si praticano, profonde 15 cm. e al massimo 20, sono le più favorevoli a dare risaie infeste di **malerbe**. Bisogna dunque approfondire maggiormente le arature nelle risaie, specialmente in quelle vecchie.

⁂ L'**irrigazione** anche applicata alla coltivazione dell'**orzo** dà risultati sorprendenti. Prove fatte da H. T. Nowell alla stazione di Wyoming mostrarono che mentre l'orzo chevallier che non ebbe alcuna irrigazione diede *bushels* 1,97 di raccolto ad *acre*, quello che in pari condizioni ebbe 3 irrigazioni in 43 giorni ne diede 35, e quelle che ebbe 6 irrigazioni in 43 giorni ne diede 30 *bushels* per acre (*Exp. Stat. Record* n. 4).

⁂ Il dr. La Fauci trova giustamente raccomandabile la consociazione che si fa sulle colline attorno a Messina della **vite** col **frumento.** Ogni anno alternativamente negli interfilari si semina lupinella domestica nell'uno, frumento nell'altro. A primavera, quando la lupinella è in fiore, si sovescia. Con ciò si ha normale produzione di vino e di frumento, questo non può danneggiare, perchè in quel clima caldo gli strati superficiali del terreno sono poco o nulla sfruttati dalle radici della vigna, e d'altro canto, colla leguminosa e coi concimi artificiali vi si mantiene buona la potenzialità produttiva del terreno. (*Viticoltura moderna*, 7).

Industrie agrarie.

⁂ Nelle prove di **digeribilità** fatte da Knight, Hepner e Connell alla Stazione di Wyoming il **fieno** di **medica** di **primo taglio** diede queste percentuali di digeribilità: sost. secca 61,95, proteina 77,56, grassi 38,46, estratti inazotati 73,29; mentre quello di **secondo taglio** diede queste altre: sost. secca 64,25, proteina 79,55, grasso 44,75, estratti inazotati 75,60 (*Exp. Stat. Record*, 4).

⁂ Esperimenti fatti da F. Houssay provano che la somministrazione di **alimento animale** ai **polli** è giovevole nel periodo dell'accrescimento

perchè sollecita in modo notevole lo sviluppo, ma più tardi no perché la produzione in **ova** diminuisce, le ova riescono anormali sterili o spesso con doppio tuorlo. (*Exp. Stat. Record*, 4).

⁂ Il dott. M. Modonesi segnala nel *Giorn. d'agric. della domenica*, n. 11 le convenienze della **crusca glutinata** di **mais**, residuo della fabbricazione dell'amido di mais. Si vende a 16 lire il q.le ed ha una composizione ricca, e cioè da 20 a 23 0[0 di proteina, 11 a 13 di grasso, 47 a 56 di estratti inazotati.

Questioni diverse.

⁂ La Cattedra ambulante di agricoltura di **Girgenti** ha incominciato la pubblicazione di un proprio **periodico agrario**, che si intitola *L'agricoltore agrigentino*. Esce ogni mese.

⁂ Abbiamo letta l'interessante relazione pel 1908 della Società **Bonifica** dei **terreni ferraresi**. L'annata agricola 1908 fu inferiore alla precedente causa la siccità Si produssero però in media su 3 227 ettari q.li 20,43 di frumento; l'avena diede un medio **prodotto** di q.li 16,66; le barbabietole di q.li 223,47; il mais di q.li 16,73. Cio che fu superiore di molto all'anno precedente fu il reddito del bestiame.

⁂ Si è costituito in **Padova** una **Società** anonima **cooperativa** per l'acquisto di **macchine agrarie**, per la partecipazione alla vendita all'interno e all'estero di attrezzi e strumenti agricoli, per stabilire officine di riparazione a dette macchine e strumenti. La Società si chiama « Unione agraria cooperativa padovana, servizio macchine ».

⁂ La R. Stazione bacologica di Padova ha diffuso una breve e chiara **istruzione popolare** sulla **coltivazione del gelso** nelle **provincie meridionali**, scritta dall'egregio dott. C. Calzolari. Si può avere gratuitamente dalla detta Stazione.

⁂ Negli **Stati Uniti d'America** si hanno oggi 700.000 **apicoltori** i quali producono annualmente **miele** per un valore di 20 milioni di dollari e **cera** per 2 milioni di dollari. La media di colonie allevate da ogni apicoltore è di sei. L'annua **importazione** di miele agli Stati Uniti è di 2 milioni e mezzo di libbre, e di cera 700 000 libbre. (*The states of apiculture in the Unites States*, 1909).

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Sapete di una nuova sgusciatrice da castagne? (*Risp. al sig. avv. G. B.*). — Fu provata, non ha guari, presso l'Università agraria di Bologna, e ne rife-

risce nel periodico *L'Alpe*, n. 2 l'egregio prof. Scrittore, della Cattedra di alpicoltura di Bologna.

Finora le castagne seccate nel metato, col calore continuato per un venti giorni, ottenuto bruciando legna sotto a un graticcio su cui furono accumulate, vengono pulite dalla buccia e imbiancate, o pestandole in mortai, o battendole entro sacchi, o più comunemente col pilotto. Ad ogni modo, con tale primo lavoro, che richiede nelle castagne una temperatura di 40 a 50 gradi, non se ne sbucciano che i tre quarti al più, per cui si deve ripetere il lavoro, dopo separati con un vaglio i frantumi e il resto di loppa. Il sistema, quindi è molto lungo (4 a 5 ore per quintale di castagne da lavorare) e faticoso, nonchè assai incomodo per l'enorme polverio che svolge.

Un sacerdote della montagna bolognese don Federico Guidoni, ha ora ideato una sgusciatrice che pare risponda bene ai desiderati che si hanno in proposito. La macchina è facilmente trasportabile; pesa soltanto circa 150 kg. misura 60 cm. di larghezza per 80 di lunghezza e 160 di altezza; può essere messa direttamente in comunicazione colle castagne accumulate sopra il graticcio mediante una tromba, o tubo. Sguscia completamente ed uniformente le castagne, qualunque sia la loro grandezza, sopprime ogni polverio; dà un rendimento di circa $^1/_{20}$ maggiore di quello offerto dagli altri sistema di sgusciatura; sguscia 2 q.li di castagne all'ora e non richiede che siano calde; non domanda che piccolissimo sforzo.

La sgusciatura con questo apparecchio viene a costare al massimo 50 cent. al q.le, mentre con quello a mano del pilotto costa 1,50; inoltre con la sgusciatrice si può realizzare una lira in più per ogni quintale di castagne da sgusciare, data la minore produzione di frantumi.

Ing. F. Seta.

Ancora il bue malandato. (*Risposta al sig. N. T*). — Non risultando dall'esame dell'orina che il bue sia affetto da lesione renale nè da altro grave disturbo generale, la cura indicatale dovrebbe finire per produrre il suo effetto benefico, quando ella voglia tenere, secondo il consiglio datole e che nella sua lettera non dice di aver seguito, l'animale in *riposo completo per alcuni giorni* e sottoposto poi gradatamenie ad un moderato lavoro. Il riposo rappresenta in questi casi la parte più importante della cura, la quale viene completata da un regolare funzionamento dell'apparecchio digerente, e da una conseguente esclusione di assorbimento di prodotti tossici, cui si arriva a mezzo dei medicamenti prescritti.

Dr. L. Crescenzi.

Dove si può avere seme della « Phalaris commutata ». (*Risp. al sig L. B.*). — La *Phalaris commutata*, o *Phalaris coerulea* pianta della quale recentemente il Bollettino ufficiale del Governo dell'Algeria recava grandi elogi come foraggera resistente assai alla siccità nei paesi e nei climi più aridi, non è coltivata nell'Italia meridionale, regione da cui quella notizia la dava proveniente. Essa è invece molto diffusa come pianta spontanea nei terreni magri e sassosi. Non sapremmo quindi indicarle chi possa procurare seme: bisognerebbe pregare qualche agronomo o botanico di quelle parti a voler raccoglierne, a stagione opportuna, un poco per riprodurla.

Istruzioni sulle trebbiatrici. (*Risp. al sig. V. P.*). — Ne troverà nel vol. II di *Meccanica agraria* dell'ing. prof. V. Niccoli (manuali Hoepli 1905, prezzo L. 4) e nel volume 119 degli « Annali d'agricoltura 1887 » *Concorso internazionale di trebbiatrici a vapore in Pesaro*, stampato dal Ministero d'agricoltura e vendibile al prezzo di L. 2 presso la Ditta fratelli Treves di Roma.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 31 —	a 31,50
Ghirca Nicolajeff	» 22,50	» 22,75
Azima Nicolajeff	» 22,50	» 22,75
Berdiansca	» 23	» — —
Grani duri: Taganrog	» 20,75	» 23 —
Sardegna	» 31,50	» — —
Granoni: Danubio	» 15,25	» 16 —
Alta Italia	» 17,50	» 17,75
Avena: Nazionale	» 17,30	» 17,40
Estera (oro)	» 13,50	» 13,75
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 15,25	» — —
Legumi: Fagioli esteri	» 22 —	» — —
Ceci macina	» 24,50	» 25,25
Fave e favini	» 17,75	» — —
Lupini	» 15,25	» — —
Segale	» 17,50	» — —

Tendenza del mercato: Rialzo i frumenti, con vendita discreta.

Alessandria.

Frumento	L. 30 —	a 31 75
Meliga	» 18,50	» 19 —
Avena	» 17 —	» 19 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 31,25	a 32,25
Risone bertone	» 28 75	» 30 —
» nostrano	» 23,25	» 24,50
Segale	» 22,50	» 23,50
Meliga	» 18,50	» 19,75
Avena	» 18,75	» 19,75
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L. 31,50	a 31 —
Riso nostrano a sacco	» 38 —	» 41 —
» giapponese	» 30 —	» 31,50
Granoturco al q.le	» 18,50	» 19 —

Torino.

Frumenti piem.	L. 30,75	a 31,50
» esteri	» 31,50	» 32 —
Frumentone	» 18,25	» 18,75

Cuneo.

Frumento	L. 29,75	a 30,75
Meliga	» 18,20	» 18,90

Brescia.

Frumento	L. 29,75	a 30,75
Frumentone	» 18 —	» 18,75
Avena	» 18,25	» 19 —

Milano.

Frumento nostrano	L. 31,25	a 31,50
» veneto e mant.	» 31,75	» 32,25
» estero	» 32 —	» 32,25
Risone Ostiglia 1.o	» 23 —	» 24,50
» giapponese 1.o	» 21,50	» 22,50
Riso Ostiglia e Novar.	» 41 —	» 42,50
Risetto	» 26,50	» 28,50
Mezza grana	» 23,50	» 25,50
Risina	» 19,50	» 22 —
Risone nostrano	» 23 —	» 24,50
Granoturco nostrano	» 18,50	» 18,75
» veneto	» 20,50	» 21,50
Avena nazion.	» 19,75	» 20,25
» estera	» 19,25	» 19,75
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23,50	» 24 —
Miglio	» 18,50	» 19,50

Tendenza del mercato: Sostenuto. Rialzo frumento e risi.

Pavia.

Frumento	L. 30 —	a 31 —
Granoturco	» 18,50	» 19,50
Avena	» 18,75	» 19,75

Vicenza.

Frumento	L. 29 —	a 30,50
Frumentone	» 18,50	» 19,50
Avena	» 18 —	» 18,50

Verona.

Frumento	L. 30,75	a 31 —
Frumentone	» 19 —	» 19,50

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 30,40	a 30,60
» buono mercant.	» 30,25	» 30,35
Frumentone pignoletto	» 19 —	» 19,30
» gialloncino	» 18,60	» 19 —
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18 —	» 19 —
Sorgo rosso	» 9 —	» 9,25
Riso fino	» 44 —	» 46 —
» nostrano	» 40 —	» 43,50

Rovigo.

Frumento	L. 30,60	a 31 —
Frumentone	» 18,75	» 19,35

Cremona.

Frumento	L. 29 —	a 30 —
Granoturco	» 18 —	» 18,50
Avena	» 16 —	» 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 30,50 a 31 —
Frumentone . . . » 18,50 » 20 —
Avena . . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 30 — a 30,50
Granoturco . . . » 19,75 » 20,50
Avena . . . . » 18,50 » 19 —
Segale . . . . » 23 — » 24 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 30,50 a 31 —
Granturco . . . » 18,75 » 19,25
Fava marzuola . . » 19 — » 20 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 30,75 a 31
Frumentone . . . » 19,75 » 20 —
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31 — a 31,50
Frumentone ferrarese . » 19 — » 19,50
Avena ferrarese . . » 17,25 » 17,75

Forlì.

Frumento . . . L. 31,40 a 31,60
Granturco . . . » 21 — » 21,50

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 33 — a 33,50
Frumento rosso . . » 32 — » 32,50
Granoturco . . . » 19,75 » 20,50

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 30 — a 31 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 21,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32 — a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,98 a 33,57
Sammartinara . . » 32,68 » 32,99

Cagliari.

Frumento . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: In rialzo i frumenti

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 67,50 a 90 —
Vitelli . . . » 97,50 » 107,50

Torino.

Sanati . . . . L. 11 — a 12,50

Oleggio.

Buoi . . . . L. 90 a —
Vitelli . . . . » 117 » 137

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 86 a 96
» magri . . . » 68 » 78
Vacche grasse . . . » 81 » 91
» magre . . . » 68 » 78
Tori . . . . . » 80 » 90
Vitelli (p. v.) . . . » 110 » —
Suini grassi (m.) . . » — » 150
» magri (v.) . . » 130 » 135
Agnelli . . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . . » 195 — » 200 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 105 a 115
Maiali . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 160 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Ricercato bestiame giovane grasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 10 — a 11,25
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 10 — a — —
Paglia . . . . » 4,75 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 130 » 135
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 90 a 110
Lupinella . . . . » 120 » 140
Medica . . . . » 120 » 145
Sulla . . . . » 290 » 300

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 110 » 160
» trifoglio . . » 70 » 100

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Seme trifoglio . L. 70 — a 120 —
Seme medica . » 110 — » 165 —

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. — a 2,80
Piacenza . . . . » 2,70 a 2,80
Cremona . . . . » 2,70 2,80
Pavia . . . . » 2,80 » —
Parma . . . . » 2,55 » 2,70
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 1 — a 1,02
» 2ª » . . » 0,93 » 0,95
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . » 75 » 76
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7,25 » 7,50
Reggio E., » . . » 6 — » 7 —

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 180 » 190
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 205 » 215
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 240 a 245
Mangiabile . . . 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L 190 a 200
» » 2.a » . » 165 » 175

Siena.

Olio d'oliva . . L. 108 a 196

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . L. 170 a 186

Arezzo.

Olio oliva . . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 145 a 146
Gioia . . . . » 133 » 135
Taranto . . . . » 145 » 146

Bari.

Fruttati . . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . . » 170 — » 175 —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere . . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio . . . . . L. 170 a 175

Tendenza dei mercati: Sostenuti, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . L. 15,50 a 16 —
Fichi secchi . . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . » 160 — a 170

Genova.

Carrube . . . L. 13,25 a 13 50
Mandorle Sicilia . » 185 » 190
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 33 — » 35 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
» Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 200-360 » 4 — » 4,55
Aranci cassa 200-240 . » 4,50 » 5,50
Mandarini cassetta . » 3 — » 3,70

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21 — a 26 —
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . » 82 » 84
scarti . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . L. 16 a 16,50
Gallipoli . . . » 16 » 16,50
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . . » 12 » 13
» rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . . » 18 » 25
» 2 a » . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni. » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 14 — » 15 —
Mistretta . . . . » 9 — » 10 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 18 — » 19 —
id. bianchi . . » 18 — » 19 —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi quasi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna marzo-aprile . . L. 52 — a — —
Id. nazionale id. . » 48 — » 48,50
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14.50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 15 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » — —
Nitrato soda . . » 24 — » — —
Solfato ammoniaca . » 30 — » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21 — » — —
Solfato potassico . . » 25,25 » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfàto rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Discretamente attivo per consegna primavera, prezzi stazionari.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50;

saggiavini da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI | *Amministratore:* Dott. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 14 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

N.	Autore — Titolo	Prezzo
1.	O. OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi	L. 4 —
2.	P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.)	» 2 —
3.	OTTAVI-MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.)	» 2 —
4.	OTTAVI-MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª edizione)	» 2 —
5.	OTTAVI-MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.)	» 6 —
6.	V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.)	» 3,50
7.	A. ADUCCO — *I prati artificiali* (2ª ediz.)	» 4 —
8	T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.)	» 4 —
9.	T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz)	» 1 —
10.	D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.)	» 2 —
11.	S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi*	» 3 —
12.	T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.)	» 1 —
13.	OTTAVI-MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.)	» 5 —
14.	F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.)	» 2 —
15.	T. POGGI — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio*	» 2 —
16.	A. BRUTTINI — *I concimi*	» 3 —
17.	G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco*	» 2,50
18.	O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi)	» 7 —
19.	D. SBROZZI — *La Sulla*	» 3 —
20.	A. MARESCALCHI — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.)	» 5
21.	V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame*	» 4,50
22.	D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.)	» 3 —
23.	T. POGGI — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.)	» 1,50
24.	G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.)	» 2,50
25.	L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.)	» 2 —
26	G. SCANO — *Le colture meridionali*	» 3 —
27.	S. MONDINI — *Il marsala*	» 2 —
28.	T. POGGI — *Alimentazione del bestiame*	» 3 —
29.	OTTAVI-MARESCALCHI — *I residui della vinificazione*	» 4,50
30.	A. GAROFOLI — *Ape e miele* (2ª ediz.)	» 2,50
31.	KRAMER TAMARO — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.)	» 2 —
32.	G. DE ASTIS — *I filtrati dolci* (2ª ediz.)	» 2,50
33.	A. CARPENÈ-A. MARESCALCHI — *I recipienti vinari* (3ª ediz.)	» 2,50
34	V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.)	» 2 —
35.	A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali*	» 3 —
36.	A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono*	» 2 —
37.	F. TUCCI — *Il mulo*	» 3,50
38.	A. ARA — *Il cavallo*	» 3,50
39.	C. BESANA — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.*	» 2,50
40.	A. BRIZI — *Olivicoltura*	» 3 —
41.	A. SANSONE — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli*	» 3 —
42.	M. CONTI — *La sistemazione delle terre in collina.*	» 2 —
43.	N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale*	» 3 —
44.	A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche*	» 4 —
45	L. TRENTIN — *Orticoltura*	» 4 —
46.	G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore*	» 3 —
47.	V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.*	» 3 —
48.	A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al miscroscopio*	» 2,50
49.	E. TOSI — *Caseificio*	» 5 —
50.	A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »*	» 5 —
51.	A. SANSONE — *Il trifoglio ladino*	» 5 —
52.	G. A. OTTAVI — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.)	» 2,50
53.	N. PASSERINI — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana*	» 2 —
54.	G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte*	» 3 —
55.	V. FLORES — *Il mandorlo*	» 1,50
56.	F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo*	» 1,50
57.	A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole)	» 5 —
58.	G. TRENTIN — *La vite « a raggi »*	» 0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi - *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

Il dibattito intorno al dazio sui grani

La Camera dei deputati ha dunque cominciato i suoi lavori con una questione che, se non è unicamente agricola, ha appassionato ed appassiona grandemente gli agricoltori. Ed abbiamo veduto che quei deputati su cui maggiormente gli agricoltori hanno fiducia per la tutela dei loro interessi, hanno tenuto in questa recentissima discussione ad affermarsi, tra le manifestazioni dei diversi gruppi, con un loro speciale atteggiamento.

Essi hanno, cioè, ritenuto che coi prezzi attuali del frumento, una riduzione fosse necessaria, specialmente per alte ragioni politiche; ma perchè tale loro voto non fosse mal giudicato o frainteso, han voluto innanzi tutto riaffermare la necessità che la granicoltura italiana sia protetta.

Ed hanno seguito perciò un'abile strategìa parlamen-

tare, presentando alla mozione Guicciardini un *emendamento aggiuntivo*, il quale, dovendo essere votato prima del resto della mozione, doveva permettere alla Camera di votare innanzitutto, a grandissima maggioranza, quel concetto che la maggioranza del paese riconosce essere sempre vero, che cioè la protezione è necessaria all'agricoltura italiana.

L'on. Raineri, incaricato dal Comitato agrario nazionale di parlare a nome di esso, diede appunto al suo discorso questa fisonomia e gli mantenne questa intonazione.

Pel quale atteggiamento del Comitato agrario nazionale sono stati fatti ad esso appunti da diverse parti. La repubblicana *Ragione* scrisse: « Gli agrarii si fanno belli del sole d'agosto ». Il socialista *Avanti* dice che essi han messo le mani innanzi, e che « tentano allontanare il temporale e ridurre i danni al minimo ». I liberisti di vecchio stampo « danno lode agli agrarii, pur non potendo non riflettere che assai più prudente sarebbe stato di non attendere quando l'acqua è alla gola ». (*La Stampa* di Torino, 29 marzo).

Tutte queste accuse sono ingiuste perchè la mossa degli agrarii fu già fatta nel principio di dicembre. V'è poi l'altra accusa, in senso perfettamente opposto, di aver turbato gli interessi dell'agricoltura.

Ma qui rispondeva benissimo sul *Coltivatore* (20 dicembre 1908) l'on. Tito Poggi, uno dei protezionisti più convinti e più benemeriti, per scritti, per discorsi e per propaganda: « Gli agrarii italiani non sono gli agrarii tedeschi. Anche il mio convinto protezionismo non è un protezionismo ad ogni costo. Il dazio sul grano, per me, non è un fine; è un mezzo ».

E concludeva che noi produttori di frumento, una volta raggiunti, anzi sensibilmente sorpassati quei prezzi che ci

siam voluto garantire colle nostre domande, coi nostri congressi, non possiamo opporci a provvedimenti temporanei in favore dei consumatori. « Tanto più che i nostri produttori non vorranno certamente addossarsi la responsabilità, sia pure apparente soltanto, di fatti dolorosissimi che, a somiglianza del 1898, potessero trovare occasione (se non cagione) nel caro prezzo del pane ».

Ma è stato detto: la riduzione temporanea non gioverà, non sarà sentita. Su questo punto potremmo citare autorevoli opinioni pro e contro, ed i nostri economisti ce ne offrirebbero il destro colle loro previsioni, anche se avvenga loro di discordare straordinariamente, come quando sforzaronsi di mettere in cifre, tre mesi fa, l'entità dei danni del terremoto. Nel caso attuale, qualunque cosa avvenga, ognuno potrà sempre dire d'aver avuto ragione.

E così, se si riducesse o si togliesse il dazio, senza che il prezzo del pane ne subisse giovamento, non mancherebbe l'osservazione che il provvedimento doganale ha giovato almeno ad impedire ulteriori aumenti!

E gli aumenti, in verità, sono fra le cose probabili. Sulla grande esiguità dei depositi nazionali son tutti d'accordo: si ritengono pure esatte le cifre dell'*Evening Corn Liste* sulle minori disponibilità attuali in Europa, in confronto a quelle dell'anno scorso in quest'epoca. Quanto al raccolto estero, quello che oggi sarebbe interessante conoscere in modo abbastanza preciso, sarebbe quello dell'Argentina. Ma, pur troppo, l'Argentina è oggi, come sempre, un grande punto interrogativo. Appunto perchè tale raccolto è oggi l'arbitro della situazione dei mercati granarii mondiali, vi son troppi interessi in giuoco perchè si possa sapere la verità. I grandi giornali commerciali esteri ed italiani hanno notizie contraddittorie; e non è bastato che all'Istituto internazionale d'agricoltura abbian dato l'ufficio della statistica agraria ad un americano, con

relative lire 25.000 di stipendio. L'Istituto internazionale di agricoltura tace.

Le previsioni forse più attendibili, appunto perchè più prudenti, furon fatte dal prof. Luigi Einaudi dell' Università di Torino, sul *Corriere della Sera:* « Certo non può affermarsi che la sospensione del dazio sia per rimanere senza effetto alcuno sui prezzi. Nello stesso 1898 i prezzi all'interno ribassarono dall'aprile al maggio di 4 lire circa, mentre fuori dogana ribassarono solo di 75 centesimi. Forse in quest'anno il ribasso potrebbe essere anche maggiore: ma è propabile che non raggiungerebbe l'intiera misura della riduzione od abolizione del dazio. Lo Stato perderebbe L. 7,50 ed i consumatori guadagnerebbero una cifra probabilmente parecchio minore ».

Dunque l'Einaudi crede, con Maggiorino Ferraris, col Colajanni e con altri che una diminuzione nel prezzo del frumento ci sarebbe.

Vogliamo chiudere con due osservazioni. La prima è relativa ai frequenti richiami che furono, in questi giorni, e a proposito del grano, fatti alla crisi vinicola. Questo è difatti un *motivo* gradito al Governo ed ai suoi organi.

Il Ministro del tesoro diceva in dicembre, nella sua Esposizione finanziaria: « l'abolizione del dazio turberebbe profondamente l'agricoltura, rendendo molto più difficile quella trasformazione di coltura dalla vite al grano, che è il solo rimedio efficace alla crisi vinicola ».

Quest'asserzione ha bensì il difetto di essere troppo assoluta, e ben lo notò il 27 dicembre, in questo *Coltivatore*, il valoroso cattedratico ambulante di Bari, professore Briganti, guai se la Puglia accettasse alla lettera i consigli del Ministro Carcano! ma, toltane l'esagerazione, rimane la base fondamentalmente vera: noi dobbiamo proporci, con ogni nostro sforzo, di aumentare la nostra produzione granaria. Noi avremo, finalmente, l'anno venturo la

tanto invocata statistica agraria, e siamo certi che essa ci offrirà rivelazioni, rivendicazioni inaspettate. Sarà resa giustizia a regioni nostre che mostreranno di non aver più bisogno degli stimoli dei liberisti. Ma saranno anche messe in luce grandi deficienze e, diciamolo pure, grandi responsabilità. Tutto ciò vedremo e studieremo a suo tempo. Ma intanto una cosa sappiamo certamente, anche se non precisata da cifre attendibili, ed è che la produzione granaria nostra, anche nelle migliori annate è manchevole. Solo pel valore di relatività che hanno, ecco le cifre degli ultimi tre anni:

Annata	Superficie coltivata		Raccolto	
1905-906	Ettari	5.315.000	Ettolitri	56.303.000
1906-907	»	5.136.000	»	62.185.000
1907-908	»	5.229.000	»	62.565.000

Calcolando in ragione di 120 litri per ettaro la quantità annualmente per la semina, rimangono a disposizione del consumo circa 54 milioni d'ettolitri, pari a 42 milioni di quintali. Ora, essendo il consumo annuo individuale di 150 a 160 kg. di grano, mancano, a completare il fabbisogno nostro, circa 10 milioni di quintali, che forzatamente debbonsi comperare all'estero.

E' un tributo dal quale l'agricoltura italiana deve liberare il paese. E allorchè essa avrà saputo colmare tale differenza (e qui sta la seconda delle nostre osservazioni) essa avrà eliso automaticamente questa incresciosa questione del dazio sui cereali. Si sarà messa, cioè, nelle stesse condizioni della Francia, e cioè d'uno Stato con governo radico-socialista, che mantiene, senza danno dei consumatori e senza proteste, un dazio sul frumento di 7 franchi al quintale.

G. Bertoni.

Note di stagione

Medicai terricciati — Esperimenti che non hanno valore.

È generale la preoccupazione per non potere erpicare a tempo i medicai coperti da terricciati e nella tema di essere costretti, più avanti, quando la stagione lo concederà, quando la medica sarà già sviluppata, di entrare nel campo con un erpice e relativi animali.

In condizioni tanto anormali, come quelle odierne interessa rimediare alla meno peggio.

Ed il rimedio è facile ed alla portata di tutti.

Subito dopo una giornata di sole, e il sole in aprile fa miracoli, con dei badili, o con delle forche, a seconda se è terriccio di fosso o terricciata matura, si appiani e si smuova in modo uniforme e con buon rastrello si estirpi tutto ciò che resta di grossolano, per non rovinare il fieno del primo taglio.

L'erpicatura, dopo tale lavoro, può rimandarsi senza gravi danni, alla fine d'aprile dopo eseguito il primo taglio.

Si abbia cura di esportare tutte le pietre ed i ciottoli che impedirebbero un buon lavoro, così alla falce come alla falciatrice.

*
* *

Meglio, molto meglio, non fare esperimenti che farli irrazionalmente.

Ieri un agricoltore, che va per la maggiore, distribuiva, lui stesso, il perfosfato su di un appezzamento dove il giorno prima aveva seminate le barbabietole, benissimo coperte e dalla seminatrice e da una leggera rastrellatura.

Non potei trattenere una modesta osservazione che mi venne spontanea: quel perfosfato farà bene al frumento di quest'altro anno ma le barbabietole nulla, o quasi, risentiranno di vantaggio dalla concimazione fosfatica.

Con una risposta *secca*, il buon uomo, volle mettermi dalla parte del torto.

Ho fatto anch'io, i miei esperimenti, mi disse, e l'anno scorso nell'appezzamento tale, e me lo indicò, interrai il perfosfato e nell'altro, che si trovava alla parte opposta del podere, lo buttai superficialmente ed ebbi una produzione maggiore in quest'ultimo e d'ora in avanti continuerò sempre a fare così.

Ecco un esperimento dannoso che crea delle illusioni a seconda degli errori.

Ma non può darsi che il secondo appezzamento fosse in condizioni di fertilità tali da dare una produzione anche di molto maggiore al primo lautamente e razionalmente concimato?

Non è così risposi, amico mio, che si fanno gli esperimenti, ma in un solo appezzamento, in condizioni *sicuramente* uniformi, e con parcelle rigorosamente misurate e con scrupolose pesature. Solo gli esperimenti fatti così danno norme sicure e guidano il coltivatore sulla giusta via.

Parmi averlo convinto! Ma sarà?

E. PETROBELLI.

Recenti progressi della scienza e della tecnica

NELL'INNESTO LEGNOSO MECCANICO E FORZATO DELLA VITE

IV.

Il bagno preventivo all'acqua, al vapore o all'aria calda, nella forzatura degli innesti legnosi della vite.

A pag. 121 dell'annata 1908 della « Rivista » di Conegliano (1) già esponemmo le ricerche del prof. Molisch, dell'Istituto di fisiologia vegetale dell'università di Praga, circa all'impiego dei bagni caldi di acqua, di aria o di vapore, per preparare le piante alla forzatura; ricerche le quali vennero a dare una piena conferma a quanto noi già avevamo osservato per gli innesti forzati delle viti americane, ed esposto nel nostro lavoro sulla forzatura di siffatti innesti (2).

Questo processo all'acqua calda venne ultimamente sperimentato dal giardiniere Schelk in Francoforte, venendo a conclusioni concordanti con le nostre; e cioè:

a) che la durata del bagno deve essere più o meno lunga, a seconda del grado minore o maggiore di stagionatura ed ibernazione cui sia pervenuta la talea da forzare;

b) che l'effetto del bagno rimane strettamente localizzato alla parte immersa;

---

(1) Prof. CARLO HUGUES. — *Il bagno caldo nella forzatura degli innesti di viti americane.* — Rivista di Conegliano, 1908. pag. 121.

(2) *L'innesto forzato delle viti americane*, del prof. CARLO HUGUES, direttore del Cantiere provinciale d'innesto meccanico e di forzatura in Gorizia — 2ª ed., Gorizia, Paternolli, 1905, pag. 168.

c) che l'effetto del bagno permane anche se le talee non vengano forzate che parecchie settimane dopo;

d) che all'acqua calda può essere sostituito l'aria o il vapore riscaldato.

Il bagno d'acqua, di aria o di vapore riscaldato sostituisce l'eterizzazione, per l'azione anestetica del calore.

E qui, rispetto al modo di comportarsi delle talee sottoposte al bagno suddetto, a seconda del loro grado di stagionatura e di ibernazione, gioverà ricordare quanto appresso.

Risulta dalle esperienze di Knigt, che un ceppo di vite, introdotto in autunno in una serra, attende la primavera per germogliare; mentre un altro ceppo, introdotto nella serra durante l'inverno, e cioè dopo il periodo di riposo subito germoglia. Se il ceppo introdotto nella serra durante l'autunno ne venga poscia estratto ed esposto al freddo per alcun tempo nell'inverno, per indi venire rimesso in serra, esso germoglia prontamente (1).

La capacità di germogliare è quindi subordinata al periodo di riposo, che già deve avere trascorso il germoglio. In questo periodo di riposo la respirazione, l'elaborazione e la emigrazione dei materiali plastici di riserva sono soltanto rallentate, e non già del tutto soppresse. Ciò risulta specialmente dalle ricerche di Müller-Thurgau sulla ibernazione dei tuberi di patata (2).

Durante l'ibernazione, le piante sono perciò ancora suscettibili di reagire contro gli effetti traumatici, e di provvedere alla rimarginatura delle ferite, alla formazione del callo ecc.; e ciò col mezzo di una aumentata intensità della respirazione. Però queste reazioni di difesa, durante il periodo dell'ibernazione, appaiono molto più rallentate ed affievolite; come lo dimostra il fatto delle talee della vite, le quali allora più difficilmente si possono forzare ad emettere germogli e radici (3).

Che anche la vite subisca il riposo invernale, ciò venne dimostrato luminosamente dal dott. Müller-Thurgau fino dal 1884 (4). Già al principio di luglio e talvolta già nella metà del giugno, egli trovò, entro le gemme delle viti di Riesling, appariscenti gli embrioni delle infiorescenze. Però dalla fine dell'ottobre alla metà del febbraio, tanto lo svi-

---

(1) Dott. W. Pfeffer. — *Pflanzenphysiologie.* — II Band S. 100. — Leipzig, 1881.

(2) H. Müller-Thurgau. — *Landwirth Fahrbüch*, 1885, Bd 14, S. 861.

(3) Ricerche di C. Rechinger e J. H. Wakkre — *in Pfeffer, op cit, Zweite Auflage*, II Baud, Leipzig, 1904, S. 265.

(4) Die Weinlaube — Klosterneuburg, 1886, n. 15. S. 172.

luppo del rudimento del germoglio, quanto quello del rudimento delle infiorescenze, rimangono del tutto sospesi nell'interno delle gemme; accennando così al periodo di riposo invernale della vite. Dalle ricerche poi del Martelli, che osservava nelle gemme della vite i rudimenti delle infiorescenze verso i primi dell'agosto, risultò che, prima del febbraio, i rudimenti delle infiorescenze della vite non mostrano segno alcuno di fiori nelle gemme (1).

Durante questa ibernazione, i granelli di amido contenuti nei tessuti della gemma della vite, subiscono stanziali trasformazioni; come risultò dalle ricerche di Albert Stummer, del laboratorio botanico dell'i. r. Istituto enologico di Klosterneuburg (2).

Mentre in autunno e nell'inverno quei granuli non si colorano direttamente in azzurro con la tintura alcoolica di iodio; e mentre col successivo trattamento con la soluzione sodica l'acido acetico e la glicerina iodata, essi mostrano allora una debole colorazione in rosso vinoso corrispondente alla reazione della *eritrogranulosa;* dopo trascorsa l'ibernazione, e avvenuto il rigonfiamento delle gemme coi primi di marzo, già più della metà dei granelli di amido mostrano la reazione normale azzurra con la tintura di iodio.

La presenza di una diastasia nel pianto della vite, capace di saccarificare le sostanze amidacee di riserva, porge un'altra prova di ciò (3).

Durante questo periodo di ibernazione, l'effetto del bagno caldo sulla forzatura delle talee della vite si spiega meno energicamente, che verso l'inizio della germogliazione naturale primaverile.

Dalle nostre ricerche sulla forzatura degli innesti delle viti risulta spiccatissima l'azione eccitatrice del muschio e della segatura di legno riscaldata a circa 50 centigradi, come pure l'azione del vapore e dell'acqua a siffatta temperatura.

L'incubazione delle talee delle viti per l'innesto può essere resa molto più rapida dal suddetto bagno caldo preventivo a circa 50 centigradi. Il bagno può essere più utilmente sostituito dallo impacco, o stratificazione con segatura umida di legno d'abete, riscaldata a circa 50 cengradi, nell'atto che si collocano gli innesti nei cassoni per la forzatura. Questo materiale riscaldato conserva lungamente una sufficente tempe-

---

(1) Martelli — *Epoca della formazione del grappolo nelle gemme della vite.* « Bullettino della società botanica italiana ». Firenze 1892.

(2) Albert Stummer — *Zur Kenntniss des Baues und der Entwicklung der Rebknospe.* — Die Weinlaube, Klosterneuburg, 1905, n. 35, S. 410.

(3) Sostegni — *Giornale delle Stazioni agrarie sperimentali italiane*, fasc. 2-3.

ratura entro ai suddetti cassoni, anche durante la susseguente forzatura della serra.

Schelch trovò, per altre piante diverse dalla vite, che volendo forzare col bagno d'acqua calda già al principio del novembre, prima dei freddi intensi, si dovrebbe prolungare il bagno di 3-4 ore, in confronto della forzatura susseguente ai freddi suddetti. In dicembre poi basterebbe un bagno di sole 2 ore. Con un bagno a 30-40 centigradi, la temperatura della serra dovrebbe essere dai 26 ai 33 centigradi. Quando la serra fosse riscaldata solo a 22-26 centigradi la durata del bagno dovrebbe essere di 6-10 ore. Questi dati non si possono però estendere alle talee della vite.

Stante la perfetta localizzazione dell'effetto del bagno alla parte immersa si può limitare l'uso del bagno caldo, o del materiale di stratificazione riscaldato, alla sola estremità inferiore del portainnesto, dove occorre anticipare la emissione delle radici, sempre troppo in ritardo rispetto alla germogliazione della calmella (1).

Siccome poi l'effetto del bagno preventivo si protrae anche a parecchie settimane dopo, questo trattamento potrà essere applicato alle talee americane destinate a servire da portainnesto anche avanti la apertura della campagna d'innesto e la forzatura; e precisamente all'atto di riporre le *talee* americane nel *locale di incubazione,* in attesa di adibirle all'innesto.

E qui giova ricordare quanto ebbe pure a rilevare l'Istvànffy, circa agli inconvenienti che susseguono ad uno sviluppo squilibrato del callo nella calmella e nel soggetto. Ricorrendo all'azione eccitatrice del bagno caldo preventivo, sarà dato di sospingere l'incubazione nelle calmelle o nei portainnesti, che si trovassero troppo in arretrato rispetto all'altro membro al quale devono saldarsi con l'innesto; in modo da fare procedere di pari passo la formazione e la proliferazione dei calli d'entrambe le parti dell'innesto.

Avendo avuto occasione di adibire all'innesto forzato con talee goriziane molte centinaia di migliaia di talee di Riparia Portalis e di Rupestris du Lot ritirate dalla Stiria e dalle isole del Quarnero, e quindi da paesi relativamente molto più freddi o molto più caldi del Goriziano noi avemmo occasione a praticamente esperire i servigi, che il bagno caldo preventivo può recare, per fare meglio armonizzare lo stadio di incubazione dei portainnesti e delle calmelle, provenienti da paesi a climi molto differenti per l'ibernazione delle viti.

(1) Hugues. Op. cit. pag. 85.

Per le talee provenienti da paesi più caldi della località di produzione delle calmelle, e raccolte presto in autunno, prima che le piante madri abbiano potuto passare allo stato di ibernazione, la durata del bagno caldo preventivo dovrà essere relativamente maggiore, che per le calmelle indigene.

Sottoponendo alla prova di forzatura un cassone dei rispettivi innesti dal modo di comportarsi dell'emissione del callo sulla calmella e sul soggetto, si potrà prendere norma circa il trattamento da applicarsi all'uno e all'altro, col bagno caldo preventivo, per conseguire la voluta sincronia e armonia nello sviluppo del callo in entrambe le parti. In ciò sta il segreto della riuscita, allorché si deve praticare la forzatura di innesti eseguiti con materiale ritirati dal di fuori, e di diverso grado di incubazione.

La raccolta delle talee americane per gli innesti dovrebbe avere luogo sulle piante madri verso il finire dell'inverno, dopo trascorsi i freddi, anzichè in autunno, avanti che le ceppaie passino nel periodo del riposo. Le talee per l'innesto destinate alla forzatura non dovrebbero essere sottratte all'influenza dei freddi invernali durante il periodo della loro incubazione; ma subire invece quella influenza, la quale è necessaria a preparare il legno per la forzatura.

Le fallanze, spesso notevoli, dell'attecchimento degli innesti forzati di viti americane dipendono talvolta da una troppo precoce raccolta del legno sulle piante madri; specialmente se la raccolta succede subito dopo la caduta delle foglie sul vigneto, in regioni calde, dove il riposo invernale tarda di molto a subentrare nelle ceppaie.

C. Hugues.

L'industria del tannino ed i castagneti

(*Continuaz. e fine; vedi numero precedente*).

Che gli incaricati della fabbrica acquistino solamente il castagno selvatico è vero; ed essi non nascondono che il selvatico offre loro maggior convenienza per l'estrazione del tannino, avendo legno più sano, più compatto, più uniforme, più fibroso, che cede un percento più alto di tannino.

Al confronto il castagno domestico, innestato, non regge, poichè in massima parte, nelle regioni castanifere dell'Appennino Parmense e quindi anche nel Borgotarese, è devastato dalla carie o lupa che lo ha

reso inservibile così per la estrazione del tannino, come per legno da costruzione, essendo ridotto, il più delle volte, alla semplice scorza, screpolata e rugosa, e quindi debole e molto suscettibile alle altre malattie.

Chiunque sia pratico dei castagneti nostri per averli visitati attentamente, non può negare quanto io asserisco.

Nè basta: perchè è doveroso, inoltre, rilevare altre due circostanze notevoli e degne di seria considerazione, e cioè:

1° Che nei castagneti dell'Appennino il selvatico è in forte prevalenza sul domestico — si può calcolare oltre l'85 0[0 di selvatico — e cade quindi la subdola obbiezione della limitazione del taglio al solo selvatico, poco buon fruttifero.

2° Che gli acquirenti si limitano all'abbattimento singolo delle piante, lasciando sul terreno il numero prescritto dai regolamenti forestali (60 piante per ettaro) con le matricine e quel che segue, soltanto là dove il bosco è sottoposto a vincolo forestale. E ciò è tanto vero che in altri boschi non sottoposti a vincolo forestale, si è proceduto al taglio totale di interi appezzamenti, con la speciosa giustificazione che quei terreni, non essendo vincolati, non erano suscettibili di frane.

Dirò fra poco a quali provvedimenti tal procedere abbia dato luogo. Per ora mi limito ad esporre una statistica molto eloquente. Sopra circa 11.500 ettari di castagneti che si trovano nel circondario di Borgotaro, posti tutti, od almeno una grandissima maggioranza, in luoghi assolutamente inadatti per la loro pendenza a coltura aratoria, si hanno solo 3550 ettari vincolati e 7950 ettari liberi da vincolo forestale.

Data la percentuale minima di castagni domestici (10-15 0[0) e la rilevante quantità di castagneti non vincolati è ovvio dedurre di quanto danno possano essere apportatrici le teorie ormai prevalenti circa la distruzione dei castagneti e quanto sia pericoloso e colposo non opporvisi, tanto più in quanto gli industriali non lascian tempo a riflettere sulle conseguenze.

Ed i Borgotaresi avranno constatato già, o lo potranno facilmente, quali danni abbiano di già apportato alla stabilità dei terreni i recenti tagli compiuti presso la stazione di Ostia ed anche fra Borgotaro ed Albareto.

*
* *

Ribatto il chiodo ed allargo il campo della discussione e delle considerazioni contro l'argomento principe degli oppositori: che cioè siccome il selvatico dà poco frutto ed il domestico non viene molestato così viene assicurata una produzione di castagne eguale e costante alle popolazioni montanine.

I castagneti, oggi, nelle zone appenniniche del Parmense, rendono molto meno di trent'anni fa. E sta bene, anzi male. Ma, ripeto la domanda formulata più avanti, quali provvedimenti sono stati escogitati dai proprietari di castagneti per ottenerne una produzione maggiore?

In qual modo hanno essi compensato questa benefica pianta del provvidenziale aiuto che ha sempre fornito alle disagiate popolazioni di montagna, col frutto, col legno, con le foglie? Nulla, nulla mai è stato fatto, se non uno sfruttamento continuato con stoica ed impassibile indifferenza per anni ed anni, per secoli!

Chi potrebbe invece dire quanti benefici avrebbe potuto apportare ad essi un razionale miglioramento nella coltura, un po' di cura, qualche concimazione a queste preziose piante?

Lo potrebbero, con sincerità ed imparzialità predire quei pochissimi (*rari nantes in gurgite vasto!*) che in qua in là prodigano piccole cure al castagno ritraendone profitto e remunerazione e soddisfazione grande.

Non bisogna stare con le mani in mano e aspettare a muoversi solo all'epoca del raccolto, ricordandosi allora che si hanno castagneti che son passivi e che non si trova nè a far raccogliere nè a smerciare il frutto.

Bisogna invece attuare tutto un razionale programma di riforme e di innovazione e considerare il castagno come un fruttifero prezioso che può dare guadagni notevoli. Bisogna aver cura delle piante, svecchiare i boschi, diradarli ma con giudizio, innestare il selvatico con varietà di domestico di sicura esportazione o di vendita proficua sui mercati locali; migliorarne la coltura facendo periodiche potature e rimondature, spollonando gli alberi, togliendo i succhioni; concimando il terreno ogni due anni o tre con letame completato con Scorie Thomas e solfato potassico; coltivando il terreno e seminandovi delle leguminose foraggere o erpicando i pascoli naturali sottostanti al bosco e spargendovi semi buoni e concimi minerali; trasformando i seccatoi col renderli moderni e cooperativi — iniziativa questa che potrebbe essere assunta dalle Casse agrarie — migliorando i sistemi di pulitura e di imbianchimento del frutto.

E quando tutto il prodotto sarà in tal modo migliorato, reso costante ed aumentato si potrà pensare alle vendite collettive a mezzo delle Casse, con l'aiuto ed il consiglio delle Cattedre, dei Consorzi, o di altri enti a ciò adatti.

Lo scarto si potrebbe usare in gran parte per l'alimentazione dei bovini e dei suini, nonchè degli equini — come già si pratica in qualche posto del nostro Appennino ed altrove.

*
* *

Invece a tutt'oggi all'abbattimento del selvatico segue spesso il dissodamento: pratica questa che nel più dei casi apporta danni pericolosi ed immediati. Infatti, a parte la diminuzione che ne consegue nella produzione del frutto, si viene a menomare o ad annullare la utilità generica del bosco, quale moderatore del clima, quale mezzo efficace per impedire le forti piene, la perdita della terra vegetale, gli scorrimenti e gli scoscendimenti del terreno.

E se poi col dissodamento si iniziano colture aratorie, le conseguenze dannose aumentano ed il terreno smagrito e ridotto allo scheletro, non dà che misere produzioni ingenerando una insopportabile nuova condizione di cose per cui il montanaro è costretto ad emigrare e andare a cercare altrove con stenti, fatiche e privazioni sanguinose il pane che poteva procurarsi in patria.

Tali le conseguenze della trascuratezza della propria ricchezza ignorata e della avidità colposa dei subiti guadagni che apportano, in breve volger di tempo, la squallida miseria a coloro che li hanno conseguiti!

Ecco perchè i cattedratici sono contrarii ai diboscamenti, perchè sono ostili e lottano come possono, ma con mezzi inadeguati, contro la nefasta e deleteria influenza che esercitano sulla economia montana le fabbriche di tannino, che, agrariamente son dannose alla povera montagna, la quale avrebbe invece bisogno di tutela e d'aiuto e non di fautori del suo dissolvimento.

Ecco perchè noi insorgiamo contro i tagli dei castagneti condotti con senso imprudente di distruzione e non con discernimento ed intelligenza.

Poichè noi nulla troveremmo a ridire se all'abbattimento dei castagneti, o di altri boschi, per l'industria del tannino o del legname da costruzione e da ardere, si facessero seguire immediatamente le cure di sana coltura e la sostituzione, il rimpiazzo oculato e saggio che la sana previdenza del domani consiglia.

Non è dal granturco nè dal grano coltivati ad altitudini improprie, in terreni inadatti ed in esposizioni impossibili, e senza concimi, che si può sperare la risoluzione del problema economico della montagna Parmense.

Ma dalla coltura razionale del castagno e dei boschi, dalla intensificazione della praticoltura e dei pascoli che permetterebbero di migliorare l'allevamento del bestiame ed il sorgere dell'industria zootetnica e delle industrie ad essa connesse, apportando benessere e stabilità alle disagiate popolazioni montanine.

*
* *

Gli incoscienti tagli che si sono fatti negli ultimi mesi nel Borgotarese hanno dato luogo da parte dell'Ispettorato forestale locale a provvedimenti che hanno urtato la suscettibilità dei proprietari di castagneti. Non avendo altri mezzi di difesa per la collettività e vedendo seriamente minacciati gli interessi della stabilità dei terreni e poichè i diboscamenti succedevano ininterrottamente alle contrattazioni stipulate con gli agenti della fabbrica di Villafranca, con una invadenza ed una estensione allarmante, non potendo, dico, porre altro freno, l'Ispettorato forestale di Borgotaro ha fatto proposta, al Comitato forestale, di estendere il vincolo su 500 ettari di castagneto, in comune di Borgotaro. Questi castagneti sono in posizioni che richiedono il sollecito intervento del vincolo per preservarli dal taglio completo che apporterebbe danni incalcolabili di frane e smottamenti.

La proposta di vincolo dopo minuzioso esame dei terreni e delle condizioni locali, esperito con numerosi sopraluoghi della Commissione di ciò incaricata dal Comitato forestale provinciale, è stata accettata in massima e avrà corso — malgrado le risentite proteste dei proprietari interessati.

Noi non siamo partigiani del vincolo forestale così come è ora attuato perchè la collettività che del vincolo risente un profitto, non ritiene suo obbligo compensare, in qualche modo, il proprietario colpito, dell'eventuale danno che subisce e della imposizione che la legge consente e sancisce.

Tanto più poi che — in tesi generale — qualche volta purtroppo! i vincoli forestali sono fatti con eccesso di fiscalità e non sempre opportunamente.

Ma nel caso speciale non possiamo che approvare l'opera dell' Ispettorato di Borgotaro. I diboscamenti ledevano un interesse superiore al particolare, il collettivo, non solo; ma ledevano gli stessi proprietarii.

I terreni proposti per il vincolo, a giudizio dei tecnici, sono tali da dover essere sottoposti a questa misura senza violare l'equità e la giustizia, poichè sono terreni che per la loro natura, giacitura, inclinazione ecc., potrebbero, se diboscati e dissodati, (come dà a credere quanto sinora è stato fatto) dar luogo a smottamenti, corrosioni, interrimenti, frane, ecc., alterare la consistenza del suolo e disordinare il corso delle acque.

La Commissione, come ho già detto, esaminate minutamente le qualità fisiche e chimiche del terreno, lo stato di coltura, l'altitudine, il pendìo, la proclività a franamento, la vicinanza di corsi d'acqua, ecc.,

ha aderito alla proposta e sottoporrà la decisione al Comitato forestale, il quale, probabilmente consentirà ed approverà il vincolo.

Me ne duole per i singoli proprietari che ne vengono — com'essi dicono — danneggiati, ma, ripeto, l' interesse generale e collettivo è superiore ai singoli e non può e non deve arrestarsi dinnanzi a misure che danneggiano i particolari. Dovrebbe però risarcirli e compensarli. La vigente legge forestale non dispone ciò ed è male, e perciò noi desideriamo ed invochiamo che sia riformata e resa più equa per tutti.

Ma, ripeto, nel caso speciale non posso che approvare e condividere la opportunità del provvedimento.

*
* *

Del resto, esaminiamo serenamente lo spauracchio del vincolo e le clamorose proteste ed opposizioni che suscita.

Nei boschi vincolati non è proibito il taglio delle piante in numero superiore alle 60 per ettaro, possibilmente equidistanti: e quando il proprietario di un bosco vincolato è venuto nella determinazione di operare il taglio non ha che da chiedere una visita dei tecnici competenti i quali procederanno alla « martellatura » delle piante che potranno essere abbattute, partendo, precisamente dai concetti esposti, cui si informa la legge.

Purtroppo tali disposizioni inducono una spesa che va addebitata al proprietario e ciò non è conforme a giustizia e sarebbe preferibile che lo Stato si addossasse tali spese.

Inoltre nei boschi vincolati non sono vietati nè i ripulimenti, nè le potature, nè le concimazioni, ecc.

In una parola il vincolo non impedisce nè ostacola la razionale coltura dei castagneti o dei boschi, ma soltanto tende a prevenire i danni che possono derivare dalla *distruzione dei boschi* e dalla indisciplinata ed irrazionale coltivazione del terreno.

Viene anche autorizzata la coltura agraria con l'obbligo di osservare quelle condizioni che vengono prescritte, caso per caso, dal Comitato forestale.

A parte le discussioni cui tale istituzione può dar luogo, poichè molte volte i Comitati forestali possono ostacolare ed intralciare inopportunamente, benchè con intendimenti onesti, l'opera dell'Ispettorato forestale, è bene rilevare che il Comitato forestale è appunto un istituto creato dal Consiglio provinciale per tutelare gli interessi privati dei proprietari e che quindi allorquando il Comitato addiviene in una proposta è ovvio credere che essa è ritenuta realmente utile e necessaria.

*
* *

Ho voluto dir ciò per dimostrare il torto di alcuni proprietari del Borgotarese di escogitare mezzi poco leciti e poco onesti per eludere la legge, il vincolo ed il pagamento delle tasse.

Non è con i sotterfugi e con le simulazioni che dobbiamo difenderci da quanto riteniamo per noi un danno, ma con la discussione, con la serena ed imparziale disamina dei fatti e dei coefficienti che li determinano.

Dobbiamo dimostrare che, se siamo colpiti da un provvedimento, che è legale, ma che noi riteniamo ingiusto, dobbiamo e sappiamo lottare per farlo incriminare, ma con procedimenti legali ed onesti.

A me non pare equo che un proprietario colpito dal vincolo nel suo castagneto, solo perchè ritiene ingiusto tale atto e perchè è convinto che il castagneto non paga le tasse ed è necessario venderlo e utilizzare diversamente il terreno, sia in diritto di simulare la vendita a un nullatenente, il quale, non potendo pagare le tasse, viene espropriato. E siccome tutti hanno la convinzione erronea che il castagneto non rende nè può rendere e vogliono disfarsene piuttosto che acquistarne o mantenerne, il castagneto del nullatenente, messo all'asta, non trova acquirenti; lo Stato lo scarica ai Comuni, e i Comuni ribassano le tariffe di tasse e sopratasse.

Ed allora il vero proprietario riacquista la sua proprietà, ceduta con simulazione di vendita.

Ora tutto ciò mi pare che presenti pericoli gravissimi ed illegalità parventi — pur non calcolando le spese di registrazioni cui gli atti di vendita e di compra, legalizzati dal rogito del notaio danno luogo e che assorbono forse più utile di quanto il proprietario ne ricava dal ribasso delle imposte.

Siamo giusti: facciamo quanto è in noi perchè il castagneto dia quanto deve e lasci un margine al pagamento delle imposte ed al guadagno del coltivatore e non ricorriamo a mezzi che non possono raccogliere l'approvazione della nostra coscienza.

E soprattutto riflettiamo ai danni che un dissennato diboscamento porta alle condizioni generali della nostra agricoltura ed a quelle speciali della montagna; difendiamo e salviamo i pochi castagneti che restano dai tentacoli della piovra che si annida a Villafranca e che tende ad agguantarci con l'illusione di un facile e pronto guadagno; abbattiamo le piante dove sono troppo fitte e le vecchie e le malate, ma curiamo e coltiviamo razionalmente i castagneti robusti e sani, manteniamo

i boschi per la sicurezza generale e per il nostro interesse particolare e guardiamoci bene dai tranelli che ci tendono le mire di quegli industriali che edificano la loro fortuna sulla rovina nostra, sulla vitalità dei nostri castagneti!

Parma, settembre 1908. Dott. GUSTAVO VAGLIASINDI.

Un nuovo vagone-stalla

PEL TRASPORTO DEL BESTIAME

Un'importante ed utile innovazione è stata introdotta in una delle categorie del materiale mobile delle Ferrovie dello Stato, l'adozione cioè di un nuovo vagone HB destinato al trasporto a grandi distanze del bestiame, specialmente destinato alla macellazione, innovazione che arrecherà molti vantaggi sia rispetto all'igiene che alla buona conservazione del bestiame stesso.

Il vagone stalla da poco messo in circolazione ha la portata di 12 tonnellate e può comodamente contenere una dozzina di grossi capi di bestiame. Il pavimento è in cemento sorretto da una robustissima armatura. Tale fatto è oltremodo importante sotto l'aspetto igienico, poichè a differenza del pavimento in legno che s'impregna di umidità, causa di pronto deperimento e semenzaio di malattie infettive, il nuovo vagone può essere più accuratamente e convenientemente pulito e disinfettato. Però, secondo il nostro modesto parere, per maggior pulizia ed igiene sarebbe conveniente rivestire le pareti del vagone con lastre di cemento armato e retinato, oppure con lastre Eternitt, o lamiere di zinco o ferro verniciato. Nell'interno lungo una delle pareti laterali sono disposte le mangiatoie e gli abbeveratoi. L'acqua viene immessa dall'esterno e per mezzo di un'adatta tubazione è condotta alla lunga conca di zinco che serve da abbeveratoio. Questa è l'innovazione più utile e notevole del vagone-stalla, poichè troppo spesso i capi di bestiame durante il viaggio fanno la fine del Conte Ugolino.

In uno degli ultimi congressi d'igiene, tenuto a Bruxelles, si trattò a lungo sul trasporto in ferrovia degli animali da macello, ed unanime fu la conclusione che la mala installazione del bestiame influisce grandemente ad alterare la salubrità della loro carne. Oltre alla privazione di nutrimento e di beveraggio, si ritiene dannosa la sospensione di ruminazione tanto necessaria ai ruminanti; la quale mancata rumina-

zione benchè non costituisca una malattia, ciò nullameno, se il viaggio non sia limitato a poche ore, gli animali pervengono a destinazione in istato decisamente morboso, trattengono il loro sangue, siccome affermano i pratici, ed è saputo che le carni sanguinolenti sono di regola insalubri.

All'aereazione interna del vagone, provvedono larghe aperture munite d'inferriate e saracinesce traforate. Con tale disposizione non si verificheranno più i numerosi casi d'asfissia, specialmente quando il bestiame vien caricato in numero eccessivo e così si toglie anche lo spettacolo caratteristico di quelle teste dai grandi occhi pieni di spavento e dalla lingua penzolante che pareva implorassero pietà.

Per aumentare l'aereazione e per renderla anche più attiva d'estate nelle lunghe fermate delle stazioni sarebbe conveniente applicare su ogni vagone-stalla un paio di ventilatori, formati con tubi di lamiera, di zinco od altro, e così si otterrebbe un altro vantaggio pel benessere del bestiame obbligato a viaggiare.

In fondo al vagone vi sono due celle, una pel frenatore, l'altra pel custode, innovazione quest'ultima molto opportuna e pratica, poichè ha il vantaggio che il bestiame può essere sorvegliato e curato per tutta la durata del viaggio.

Finora pochi di tali vagoni-stalla sono stati messi in circolazione sulle Ferrovie dello Stato, ma speriamo che presto essi vengano notevolmente aumentati in modo da sostituire completamente i vecchi HB che potranno destinarsi senza alcun ripiego od inconveniente al trasporto di derrate alimentari, merci e materiali vari.

Capitano T. Terracciano.

Lotta contro la mosca olearia

RACCOGLIAMO, FINO ALL'ULTIMA, LE ULIVE

Bisogna risalire ad oltre un ventennio per trovare un raccolto oleario così generalmente disastroso come quello del 1908. E pensare che quello del 1909 sarà forse peggiore, e anche senza il forse! Le cause? Le cause sono molteplici; frattanto accennerò solo alla principale perchè dipende dagli olivicultori — e, se vogliono, sono ancora appena in tempo di toglierla di mezzo. Essa consiste nella maggior quantità di

ulive del raccolto 1908, che più degli altri anni verranno in generale lasciate sulle piante durante la corrente primavera. Il che succede sempre nelle annate di grande scarsità di ulive, perchè i più sono di avviso che non meriti la spesa della mano d'opera far salire gli operai raccoglitori sulle piante per cogliere quelle poche ulive che hanno potuto conservare; mentre nelle annate di abbondanza avviene il contrario.

Ma, dirà taluno: che hanno da vedere le ulive dell'annata precedente lasciate inraccolte sulle piante, colla produzione dell'annata successiva? Che hanno da vedere? Tutto, signori olivicultori, tutto! perchè esse costituiscono l'elemento indispensabile per la propagazione della mosca olearia.

La mosca delle ulive non è affatto vero che cominci a manifestarsi ogni anno verso i primi di luglio. La prima generazione comincia, invece, in aprile collo schiudere delle Mosche adulte od alate dalle crisalidi che hanno ibernato nelle ulive ancora sulle piante o cadute al suolo e non raccolte, oppure nascoste nello strato superficiale del terreno.

Com'è nella natura dell'insetto, esso vola sulle ulive inraccolte e vi depone le uova, dalle quali, dopo una incubazione di circa 12 giorni, schiudono le larve che vivono a spese della polpa delle ulive. A questa generazione ne sussegue un'altra dalla metà di maggio a tutto giugno, per cui le generazioni antecedenti quella del mese di luglio, sono nientemeno che due.

Certamente che io non ho potuto vedere delle mosche adulte deporre l'uovo sulle ulive, e tanto meno l'uovo nascere; ma, cogliendo delle ulive ancora sulla pianta sul finire di aprile, in quasi tutte trovai costantemente uno o più larve già ben sviluppate, e per me ce n'è d'avanzo per affermare con tutta certezza che delle mosche adulte erano nate nell'oliveto almeno 20 giorni prima, che avevano deposte delle uova entro le ulive e che quindi una prima generazione si andava compiendo in quell'epoca entro le ulive medesime. Lo stesso dicasi delle ulive, pure con larve bene sviluppate, che ho potuto rinvenire nella prima metà di giugno e coglierle sulle piante. Esse mi persuasero che una seconda generazione si andava svolgendo in quell'epoca entro le poche ulive rimaste sulle piante, generazione che avrebbe avuto il suo epilogo colla nascita di mosche adulte in luglio, le quali avrebbero dato luogo a quella che gli entomologi del secolo passato chiamano prima generazione dell'annata, ma che, invece, è la terza.

Così essendo le cose, è di un'evidenza assiomatica che se gli olivicoltori coglieranno tosto, possibilmente fino all'ultima, le ulive ancora sulle piante, verranno a sopprimere l'elemento indispensabile alla depo-

sizione delle uova ed alla vita delle larve, per cui le mosche adulte, nate in aprile, avendo una vita non più lunga di 40 giorni, finiranno per disperdersi e perire senza ovificare, e perciò senza assicurare la continuazione della specie. Donde la certa e costante salvezza del prodotto.

Ora, non sembra vero che, potendo ottenere un così grande scopo con un mezzo così semplice ed alla portata di tutti, quale è quello della raccolta assolutamente completa delle ulive, tanto semplice da far dire a parecchi che *mutatis, mutandis* poteva fare il paio col famoso uovo di Colombo, non par vero, ripeto, che si debba ripeterlo due volte per convincere tutti a fargli buon viso e metterlo tosto in pratica.

Della razionalità e del felice risultato del proposto mezzo per la distruzione della mosca delle ulive, si può anche facilmente convincersi, ragionando a base di sillogismi.

Esempio: Per lo sviluppo della prima generazione della mosca delle ulive è assolutamente indispensabile la presenza di ulive dell'annata precedente sulla pianta; ma, dall'aprile in poi, di ulive sulle piante non ce ne saranno più per essere state tutte raccolte, al più tardi entro il mese di marzo; dunque lo sviluppo della prima generazione primaverile non sarà assolutamente possibile, e perciò l'insetto dovrà scomparire.

Altro esempio: La seconda generazione primaverile della mosca non può verificarsi se manca il completo sviluppo della prima; ma questa, in conseguenza della generale e completa raccolta delle ulive prima del mese di aprile, non avrà potuto svilupparsi per mancanza di ulive sulla pianta, cioè dell'elemento indispensabile alla deposizione delle uova ed alla vita delle larve; dunque la seconda generazione primaverile, e perciò anche le successive, non potranno assolutamente verificarsi.

Evidentemente, ciò avvenendo, il prodotto sarà salvo.

Genova.

ANGELO GUFFANTI.

Le falciatrici e i voltafieni

Falciatrici meccaniche, voltafieni e raccatta fieni sono fra le macchine agrarie che più si sono diffuse in questi ultimi anni. Quando si pensa che a falciare a mano un ettaro di prato occorrono 3 o 4 giornate d'uomo, mentre colla falciatrice basta un quarto di giornata di un paio di cavalli e di un uomo, o un terzo di giornata coi buoi, si com-

prende l'immenso vantaggio di queste macchine non soltanto nel riguardo economico, ma diremmo anche nel rispetto sociale.

Oggi infatti di fronte agli improvvisi scioperi della mano d'opera, il proprietario, l'affittuario, il fattore o il contadino possono con queste macchine supplire alla bisogna in qualunque momento.

Un eccellente modello di falciatrice è quello *Helvetia*, che non è superato certamente da nessuna marca americana o inglese.

Un agrario di cui è nota la grande competenza in meccanica, il prof. Pietro Marconi della Cattedra di Vicenza, ebbe a provare queste falciatrici in confronto ad altre marche e se ne dichiarò soddisfattissimo: questo è uno dei migliori attestati.

La falciatrice *Helvetia* è costrutta con tutti i perfezionamenti riconosciuti utili dalla pratica. Ha cuscinetti a sfere e a rulli in acciaio che assicurano un lavoro facile, silenzioso e meno faticoso. Il maneggio è semplicissimo a leva semplice, assai più raccomandata della leva verticale. La costruzione è robustissima e semplice. E' munita di bilanciere a molla per diminuire le scosse nel tiro.

Fig. 19.

Si hanno due tipi di falciatrici, le quali possono lavorare tanto con cavalli che con buoi. Quella a due cavalli ha una larghezza di taglio di m. 1,35 e pesa kg. 290, costa 350 lire; quella ad un cavallo con stanghe ha una larghezza di taglio di m. 1,05 e pesa kg. 250, costa 330 lire.

Volendo, si può applicare un sedile mobile che costa 12 lire e che è indicatissimo pel lavoro in terreno molto inclinato; si può pure applicare un freno alle ruote, freno a pedale che giova molto nelle colline e anche nel caso di cavalli troppo focosi.

Tutte le falciatrici trainabili da due bestie possono essere provviste di apparecchi per mietere col quale la falciatrice con una spesa supplementare di sole 75 lire, può essere trasformata in una buona mietitrice.

Il *voltafieno M. A. B.* è costrutto in acciaio di prima qualità e lavora con 6 forche, ognuna delle quali ha quattro denti; esse voltano

il fieno completamente, non getta il fieno troppo alto, non sfoglia e può lavorare quindi anche in giornate di forte vento.

La sua larghezza di lavoro è di 2 metri, il peso di 270 kg.; costa 275 lire. Si può attaccare tanto uno che due cavalli; ma un cavallo è in generale più che sufficente.

Ing. F. Seta.

Libri nuovi

A. Serpieri — *La mezzadria nella presente economia agraria.* — Roma, Unione cooperativa, estr. dal Boll. Soc. agr. 1908.

Di questo importante studio il nostro giornale si occupò all'epoca del congresso di Faenza. Nell'opuscolo che lo raccoglie è aggiunta tutta la documentazione degli accenni a studi e proposte.

I. Giglioli — *Nuovi concetti e nuove esperienze nella concimazione ed inoculazione dei terreni.* — Roma, Unione coop. estr. dal Boll. Soc. agr. 1908.

È la dotta ed interessantissima conferenza tenuta lo scorso anno a Faenza, in occasione del Congresso degli agricoltori italiani.

G. Ceccarelli — *Le prime ibridazioni fra le viti americane e le leccesi.* — Napoli, tip. Giannini, 1908, estr. dal *Bollettino dell'arboricoltura.*

Dà un elenco delle 50 ibridazioni da lui fatte e che ora saranno da provare. Notiamo che dalla seminagione di 2210 vinaccioli ha ottenuto 502 piantine, con attecchimento del 23 $^0/_0$.

Dr. U. Selan — *Ricerche sull'incremento in peso nei vitelli friulano-Simmenthaler.* — Udine, tip. Seitz, estr. dal *Boll. Assoc. agr. friulana,* 1908.

D. Eduardo Noriega Y Abascal. — *Nitrificacion natural de los terrenos.* — Madrid, Ministerio del fomento, 1908.

Collo studio delle acque di drenaggio, l'egregio direttore della Scuola di Jerez de la Frontera, ricava conclusioni importanti sulla nitrificazione naturale che avviene nei terreni.

A. M.

Briciole.

La crisi vinicola alla Camera dei deputati.

L'on. Camillo Mancini ha subito voluto sentire il parere del Governo su quello che noi avevamo chiamato lo svernamento della Commissione d'inchiesta vinicola.

Il Sotto segretario di Stato all'agricoltura ha però risposto che tale Commissione non è stata affatto inoperosa (?)... Se nell'inverno i suoi lavori furono sospesi, la colpa è del terremoto di Reggio e Messina.

Je suis tombé par terre
C'est la faute à Voltaire

Ha aggiunto ricordando le nuove concessioni sull'abbuono di distillazione ed ha concluso che, dopo tutto, il miglior consiglio che il Governo può dare ai viticultori è quello di ridurre le viti.

Ecco: noi non abbiamo mai preteso che il Governo risolvesse la crisi vinicola, ma abbiamo espresso (anche a proposito delle ultime elezioni) un *programma minimo*, sul quale speravamo d'udire una parola dal Governo.

E dobbiamo dire con rammarico che la risposta data all'on. Mancini non ci ha recato grande conforto.

❧

L'abbuono di distillazione.

L'abbuono di distillazione, testè prorogato fino al 31 maggio, non speriamo possa recare grande sollievo alla viticoltura.

Ne dicemmo le ragioni l'anno scorso, avvertendo come consimili concessioni non debbono essere date a spizzico, ma una volta tanto e per un lungo periodo di tempo. Non fummo ascoltati!

Oggi chi volete che compri il vino da distillare? La grande industria ha ormai ripieni i suoi depositi di alcool.

Rimangono le distillerie cooperative. Ma anch'esse, non avendo avuto tempo per organizzarsi, ed essendo mancata loro la tranquillità di fronte ai continui mutamenti fiscali, rimangono ancora oggi in gran parte tributarie della grande industria, pel collocamento delle acquaviti prodotte.

Vedrete dunque che di vino d'ora innanzi se ne distillerà ben poco.

E il Governo avrà a buon mercato fatto un bel gesto!

❧

Congressi agrarii.

Nell'ultima sua seduta, il Consiglio d'amministrazione della Società degli agricoltori ha deliberato sui soliti congressi agrarii annuali.

Il congresso primaverile quest'anno non si terrà, avendo la Società aderito al Congresso forestale di Bologna, che si aprirà il 13 giugno e che avrà un grande successo.

Il congresso autunnale si terrà dal 5 al 10 settembre a Como, e vi si tratteranno temi sulle questioni serica e bacologica, sulla diaspis, sulla emigrazione, sull'orticoltura, ecc.

Nello stesso mese di settembre avrà poi luogo ad Alba un congresso sulla protezione delle marche d'origine dei vini.

E pel 1910 la Società agricoltori ha già deciso di tenere un congresso a Campobasso.

❧

La « frustata » ai frumenti.

Ne hanno, in generale, molto bisogno quest'anno.

La *frustata* si dà col nitrato di soda. Sui frumenti ingialliti, immiseriti — però che abbian avuto quegli altri concimi cui hanno diritto — fa davvero miracoli.

É il concime che *parla* di più agli agricoltori.

Conviene darlo in due, in tre riprese, a distanza di 15-20 giorni.

Si cerchi però di non darlo quando nei frumenti ai quali si associa una leguminosa, questa (trifoglio o medica) ha appena fatta vedere la prima vegetazione. Il nitrato allora, colla rugiada del mattino, finirebbe per bruciare quei teneri germogli.

❧

La « ticchiolatura » delle pere e delle mele.

Lo specifico contro questa brutta malattia che deturpa tanto le frutta c'è.

È il rame.

Bisogna incominciare le applicazioni preventive quando il germogliamento non è ancora iniziato. Allora si può far uso di una poltiglia molto *carica*, come quella fatta con 8-10 kg. di solfato di rame ed altrettanto di calce per ettolitro.

Un altro trattamento, ma questo con poltiglia attenuata, al 0,500 di solfato di rame per cento di acqua e relativa quantità di calce, si farà allorchè i frutti cominciano ad allegare.

Un terzo trattamento, con poltiglia come quest'ultima indicata, si farà quando le frutta hanno raggiunto la metà della loro grossezza normale.

La *ticchiolatura* non c'è nei frutteti ben curati!

❧

La tubercolosi anche nel letame?

Dei bovini apparentemente sani reagiscono alla prova diagnostica della tubercolina.

Nelle dejezioni di questi animali si sono trovati i bacilli della tubercolosi. Così le osservazioni recenti di Calmette e Querin in Francia, di Schroeder e Cotton in America.

E allora?

Anche col letame di questi animali, se sparso in copertura sui prati e sui pascoli, si dissemina la terribile malattia.

Il rimedio?

Riservare questi letami sospetti alla sola concimazione di terreni, là dove il letame va interrato coi lavori profondi.

Il consiglio?

Far provare dal veterinario colla tubercolina i proprii bovini.

E' un pericolo — ed un pericolo gravissimo — che si elimina.

❦

Che seme allevare nella prossima campagna bacologica?

I venditori, rivenditori, agenti e rappresentanti di case produttrici di seme bachi sono divenuti una peste simile agli assicuratori.

Peste... benefica si intende. Ma un tantino noiosa e che mette in imbarazzo il contadino.

Tutti vi decantano il proprio seme.

Quale preferire?

Gli allevatori in generale hanno maggiori simpatie per l'incrocio giapponese perchè è più rustico e dà prodotto lordo più pesante.

I filandieri vedrebbero invece più volentieri l'incrocio chinese.

E siccome questi bravi signori sono disposti, in generale, a pagare di più l'incrocio chinese, e poichè questo baco, se ben allevato, è capace di dare redditi elevatissimi, preferiamo il chinese.

Ma alleviamolo bene e colle dovute cure; se no, ce ne pentiremo.

❦

Le male erbe e i buoni ragazzi.

Pare il titolo di una favoletta morale.

E' invece una notizia vera, ma ugualmente morale.

Ci viene da un piccolo paese, Leongatha, esclusivamente agricolo, dell'Australia.

Il sindaco di quel paese ha avuto la bella idea di offrire venti premi a quelli fra i ragazzi delle scuole elementari che avrebbero portato il maggior numero di piante di una erbaccia, la *jacobea*, in quel paese molto infesta.

I ragazzi portarono in pochi giorni 19943 di quelle piante ai loro maestri.

In breve tempo il territorio di quel comune sarà completamente liberato da quell'erbaccia.

Ecco un bell'esempio che meriterebbe di essere seguito.

Bisogna sfruttare le ammirevoli disposizioni che i ragazzi hanno a fare... qualcosa di nuovo.

E qui si tratta di fare del bene alla campagna.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

E' aperto il **concorso** al posto di **direttore** dell'**Istituto agrario** provinciale e Stazione sperimentale di **S. Michele all'Adige** (Tirolo). I concorrenti devono comprovare di possedere le cognizioni necessarie per l'insegnamento nelle scuole agrarie, specialmente nel ramo viticoltura e frutticoltura; devono essere anche in grado di poter assumere la direzione della Stazione chimica sperimentale. È necessaria la conoscenza dell'italiano e del tedesco. Domande entro il 15 aprile alla Giunta provinciale del Tirolo, Innsbruk.

⁂ Dal 1 al 15 luglio p. v. avrà luogo in **Tunisi** un **concorso internazionale** di **moto-trebbiatrici a petrolio.** Le macchine concorrenti sono ammesse senza dazio doganale per 2 mesi. Le domande vanno indirizzate alla direzione dell'agricoltura, commercio e colonizzazione di Tunisi.

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ In Francia il Prefetto della Somma e quello del Pas-de-Calais hanno, con recenti decreti, reso **obbligatoria** la **distruzione** dei nidi di **corvi** su tutte le proprietà. La distruzione va fatta dal 1 aprile al 31 maggio.

Colture speciali.

⁂ La coltivazione del **granoturco** in file troppo poco distanti è una pratica dannosa. L'anno scorso a Loreo, dai Conti Papadopoli, un granturco seminato a soli 54 cm. di **distanza fra le fila,** diede da 47 a 48 ettol. per ettaro. Invece in identiche condizioni, messo a 75 cm. di distanza fra le fila, diede da 52 a 58 ettol. ad ettaro. (*Rivista agraria polesana*, n. 6).

⁂ Per gli impianti delle **patate di gran reddito** il dott. M. Modonesi raccomanda di usare tuberi interi di media grossezza, mettendoli alla profondità di tre centimetri per semine tardive e terre sciolte. Si adoperano da 16 a 18 q.li per ettaro di tuberi-seme. Si metteranno alla distanza di 60 a 70 cm fra le fila e di 40 a 50 sulla stessa fila. (*Rivista agraria polesana*, n. 6).

⁂ L'amico Petrobelli, tornando, sulla *Rivista agraria polesana*, sulla pratica dell'**intestatura del pesco**, dice che si fa quando il pesco al quarto o quinto anno minaccia di scappare: si tagliano allora le tre branche principali a 25 cm. dalla loro biforcazione. Al secondo o al terzo anno da questo taglio radicale, la pianta ha getti vigorosi che danno copiosi frutti. Questo scapitozzamento si ripeterà non appena la pianta ne mostri di nuovo bisogno e allora si conserveranno sei branche per avere un vaso più aperto e più ricco di rami giovani La potatura va eseguita in giornate buone, e quando i bottoni fiorali cominciano ad ingrossare.

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. De Carolis, nella *Sentinella agricola* n. 5 insiste giustamente perchè si tralasci di applicare il **morso** ai **cavalli** agricoli che lavorano nelle campagne. Il morso rovina la bocca del cavallo e gli attacchi bizzarri delle redine male usate fanno perdere pel cavallo ogni educazione. Bisogna ritornare all'antico, e guidare i cavalli con la semplice **capezza**, esercitandoli sin dalla più tenera età.

⁂ Risultati soddisfacenti ebbe il dr. G. de Giuli alla Scovola nel basso bresciano, usando in luogo del latte per l'**alimentazione** dei **vitelli,** una **miscela** così preparata: avena franta gr. 60, farina di linosa 80, di mais 40, farina di sangue 25, acqua tiepida gr. 795. Un litro di questa miscela contiene le stesse quantità di materie nutritive di un litro di latte, collo stesso rapporto, ma mentre il costo del latte è di 14 lire il quintale, quello della

miscela é di 8 lire. Ai vitelli si diedero 6 litri al giorno della miscela. (*Industria lattiera*, 6).

Scuole e cattedre.

⁂ Nell'elenco dei laboratori incaricati dell'esame degli olii pubblicato nell'ultimo numero figura quello della **R. Scuola di olivicoltura** di **Bari**. Ma questa scuola è scomparsa fin dal 1901 e il Ministero continua ad elencarla? Vero è che sussiste il laboratorio, ma sussiste anche nel Governo il dovere di mantenere la promessa fatta fin dal 1901 di trasformare quella scuola e di dare a Bari una scuola media. Ci pare che sarebbe tempo di pensarvi!

⁂ In Sanseverino marche si è istituita lo scorso anno una **scuola** teorico-pratica di **apicoltura** razionale. Il corso è biennale ed ha la durata di 3 mesi in primavera, cioè dal 1º aprile a tutto giugno. Chiedere programma al direttore Carlo Perucci.

Questioni diverse.

⁂ Le notizie che si hanno dalla Repubblica **Argentina** segnalano che il raccolto del **frumento** è buono, anche in parecchi distretti dove lo si temeva debole. Si calcola che la Repubblica possa esportare quest'anno circa 3 milioni di tonnellate di frumento.

⁂ Nell'articolo **automobili e cavalli** è sfuggito un errore che sarà bene rettificare; a pag. 394 linea 8ª dove dice *come fanno gli automobili* **non** *ci rendono* ecc., deve dire *come fanno gli automobili* **ma** *ci rendono.*

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Rogna dell'olivo. (*Risposta al sig. N. N.*). — I rami inviati si mostrano affetti da rogna. I cattivi sistemi di potatura e di abbacchiatura sono ordinariamente la causa delle escrescenze tubercolose dette comunemente *rogna.* Sono prodotte queste dal *Bacillus oleae* Arcangeli. Il Vannuccini consiglia l'innesto a corona degli olivi attaccati, con marze di olivi sani e possibilmente resistenti. Esperimenti fatti con questo sistema ne hanno mostrato la bontà. Si eviti poi la propagazione dell'olivo per ovoli; non si potino le piante sane coi ferri coi quali si potarono le malate a meno che i ferri non si disinfettino col fuoco o con soluzione di solfato ferroso. Come cura diretta si può consigliare solo l'asportazione dei tubercoli rognosi e la cauterizzazione delle ferite con soluzione di solfato ferroso 40, acido solforico 10, acqua 90 litri, ricoprendo poi le ferite medesime così disinfettate con catrame nero.

Vino rimasto dolce e che ora volge all'agrodolce. (*Risp. al medesimo*). — Il suo vino mentre, diremo così stava facendosi, tutto ad un tratto per un repentino abbassamento di temperatura fermò la fermentazione che aveva in seno ed è rimasto enormemente dolce. È rimasto tale durante i mesi freddi, ma ora fa già sentire dell'acetosità. E' un caso dunque di fermentazione mannitica di agrodolce. Ella non ha enotermo per pastorizzare detto vino ed uccidervi così i germi del malanno; vorrebbe dunque far sdoppiare tutto lo zucchero rimasto almeno per avere il massimo rendimento da alcool alla distillazione. A tal uopo aggiunga alla massa delle colture attive di fermenti puri e selezionati, una dose di circa 1 litro per ogni 15-16 hl. di vino dolce e lasci che la fermentazione completi quello che non fecí la fermentazione tumultuosa. A vino finito potrà disacidificare l'acetosità coi soliti disacidificanti, carbonato di calcio o carbonato potassico in ragione di 80-120 gr. per ettolitro più o meno a seconda che una prova su campioni da litro le dimostrerà necessario. Certo però, se il malanno è grave, dopo fatto la rifermentazione, meglio mandare il vino alla distilleria. A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 31,50	a 32 —
Ghirca Nicolajeff	» 23 —	» — —
Azima Nicolajeff	» 23,50	» — —
Berdiansca	» 23	» — —
Grani duri: Taganrog	» 23 —	» — —
Sardegna	» 31,50	» — —
Granoni: Danubio	» 15,25	» 16 —
Alta Italia	» 17,50	» 17,75
Avena: Nazionale	» 17,30	» 17,40
Estera (oro)	» 13,75	» 13,78
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 14,75	» — —
Legumi: Fagioli esteri	» 22 —	» — —
Ceci macina	» 24,50	» — —
Fave e favini	» 17,75	» — —
Lupini	» 15,25	» — —
Segale	» 17,38	» — —

Tendenza del mercato: Continua la tendenza all'aumento dei grani, specialmente esteri.

Alessandria.

Frumento	L. 31 —	a 31,25
Meliga	» 18,50	» 19 —
Avena	» 17 —	» 19 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 31,50	a 32,50
Risone bertone	» 28,75	» 30 —
» nostrano	» 23,50	» 24,50
Segale	» 22,50	» 23,50
Meliga	» 19 —	» 20,25
Avena	» 18,75	» 19,75
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L. 31 —	a 31,80
Riso nostrano a sacco	» 39 —	» 42 —
» giapponese	» 31 —	» 32,50
Granoturco al q.le	» 19 —	» 19,50

Torino.

Frumenti piem.	L. 30,75	a 31,50
» esteri	» 31,50	» 32 —
Frumentone	» 18,25	» 18,75

Cuneo.

Frumento	L. 31 —	a 31,50
Meliga	» 18,50	» 19,10

Brescia.

Frumento	L. 29,75	a 30,75
Frumentone	» 18,75	» 19,25
Avena	» 18,50	» 19 —

Milano.

Frumento nostrano	L. 31,25	a 31,50
» veneto e mant.	» 31,75	» 32,25
» estero	» 32 —	» 32,25
Risone Ostiglia l.o	» 23 —	» 24,50
» giapponese l.o	» 22 —	» 23 —
Riso Ostiglia e Novar.	» 41 —	» 42,50
Risetto	» 26,50	» 28,50
Mezza grana	» 23,50	» 25,50
Risina	» 19,50	» 22 —
Risone nostrano	» 23 —	» 24,50
Granoturco nostrano	» 18,50	» 18,75
» veneto	» 20,50	» 21,50
Avena nazion.	» 19,75	» 20,25
» estera	» 19,25	» 19,75
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23,50	» 24 —
Miglio	» 19 —	» 20 —

Tendenza del mercato: Sostenuto. Rialzo frumento e risi.

Pavia.

Frumento	L. 30 —	a 31 —
Granoturco	» 18,50	» 19,50
Avena	» 18,75	» 19,75

Vicenza.

Frumento	L. 29,25	a 30,50
Frumentone	» 18 —	» 19,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Verona.

Frumento	L. 30,75	a 31 —
Frumentone	» 20,15	» 20,40

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 30,75	a 31 —
» buono mercant.	» 30,65	» 30,70
Frumentone pignoletto	» 19,25	» 19,50
» gialloncino	» 18,75	» 19 —
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18,50	» 19 —
Sorgo rosso	» 9 —	» 9,25
Riso fino	» 44 —	» 46 —
» nostrano	» 40 —	» 43,50

Rovigo.

Frumento	L. 30,40	a 30,60
Frumentone	» 19,75	» 20 —

Cremona.

Frumento	L. 29,50	a 30,50
Granoturco	» 18,50	» 19 —
Avena	» 16 —	» 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31 — a 31,75
Frumentone . . . » 19,75 » 20 —
Avena . . . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Granoturco . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . » 18,50 » 19 —
Segale . . . . . » 23 — » 24 —

Placenza.

Frumento . . . L. 30,50 a 31 —
Granturco . . . . » 18,75 » 19,25
Fava marzuola . . » 19 — » 20 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 30,50 a 31 —
Frumentone . . . . » 20,25 » 20,35
Avena . . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31 — a 31,50
Frumentone ferrarese . » 19 — » 19,50
Avena ferrarese . . » 17,25 » 17,75

Forlì.

Frumento . . . . L. 31,25 a 31,50
Granturco . . . » 21,25 » 21,60

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 33 — a 33,50
Frumento rosso . . » 32 — » 32,50
Granoturco . . . » 19,75 » 20,50

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 30 — a 31 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . » 21,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32 — a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 33,18 a 33,57
Sammartinara . . » 32,99 33,60

Cagliari.

Frumento . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: In rialzo i frumenti

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . . L 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 67,50 a 90 —
Vitelli . . . » 95,50 » 110 —

Torino.

Sanati . . . . L. 12,25 a 12,75

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 70 a 85
Vitelli . . . . » 135 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 86 a 96
» magri . . . » 60 » 70
Vacche grasse . . . » 80 » 90
» magre . . . » 60 » 70
Tori . . . . . . » 80 » 90
Vitelli (p. v.) . . . » 106 » 111
Suini grassi (m.) . . » — » 150
» magri (v.) . . » 130 » 135
Agnelli . . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . . L. 105 a 115
Maiali . . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Ricercato bestiame giovane grasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . . » 3,75 » 4,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 10,25 a 11,25
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 10 — a — —
Paglia . . . . » 4,75 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 130 » 135
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 90 a 110
Lupinella . . . . » 120 » 140
Medica . . . . . » 120 » 145
Sulla . . . . . » 290 » 300

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 110 » 160
» trifoglio . . » 70 » 100

Teramo.

Fieno . . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Seme trifoglio . L. 70 — a 120 —
Seme medica . » 110 — » 165 —

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . . L. — a 2,80
Piacenza . . . . » 2,70 a 2,80
Cremona . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . . » 2,80 » —
Parma . . . . . » 2,55 » 2,70
Forlì . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . . » 2,80 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 1 — a 1,02
» 2ª . . . » 0,93 » 0,95
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . » 75 » 76
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7,25 » 7,50
Reggio E., » . » 6 — » 7 —

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 180 » 190
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . . » 205 » 215
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 240 a 245
Mangiabile . . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 190 a 200
» » 2.a » . » 165 » 175

Siena.

Olio d'oliva . . L. 108 a 196

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . L. 170 a 186

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . . » 128 » 130
Taranto . . . . » 134 » 138

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . » 170 — » 175 —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva . L. 175 a 180

Tendenza dei mercati: Sostenuti, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . L. 15,50 a 16 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . » 160 — a 170

Genova.

Carrube . . . . L. 13,25 a 13 50
Mandorle Sicilia . » 185 » 190
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 33 — » 35 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 200-360 » 4 — » 4,55
Aranci cassa 200-240 . » 4,50 » 5,50
Mandarini cassetta . » 3 — » 3,70

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21 — a 26 —
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . » 82 » 84
scarti . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . L. 16 a 16,50
Gallipoli . . . » 16 » 16,50
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2.a . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 14 — » 15 —
Mistretta . . . . » 9 — » 10 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 18 — » 19 —
id. bianchi . . » 18 — » 19 —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi quasi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna marzo-aprile . . L. 52 — a — —
Id. nazionale id. . » 48 — » 48,50
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo sublimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 15 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » — —
Nitrato soda . . » 24 — » — —
Solfato ammoniaca . » 30 — » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21 — » — —
Solfato potassico . . » 25,25 » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Discretamente attivo per consegna primavera, prezzi stazionari.

(ARTICOLO VARIETÀ)

Quattro Giornali di Mode e di Lavori Femminili

Sotto molteplici aspetti i Giornali di Mode e di lavori muliebri che con meritata fortuna pubblica da parecchi anni l' Editore Ulrico Hoepli di Milano soddisfano completamente i desiderì, i bisogni, il gusto delle nostre signore, delle signorine, delle famiglie, delle scuole.

Mettiamo in prima linea l'aristocratico giornale di mode *La Stagione* che conta 26 anni di vita ricco di finissime illustrazioni, in cui l'arte si associa al buon gusto italiano; ed esce contemporaneamente in quattordici lingue, e si diffonde anche nelle lontane Americhe. E' particolarmente utile alle famiglie per una serie svariatissima di lavori d'ornamento per la casa, ed alle sarte per la specialità delle novità e praticità dei modelli.

La Mode Pratique ci porta l'eco vivace del mondo elegante parigino e forse anche l'opportunità di addestrarci per via facile e piacevole alla lingua francese.

Il Figurino dei Bambini un graziosissimo periodico che sa adattare le novità della moda ai fanciulli con molta grazia e civetteria, ha inoltre delle pagine divertenti ed istruttive per i piccoli lettori.

Il Giornale Illustrato della Biancheria porta la nota economicamente elegante in tutti i corredi muliebri e nel guardaroba delle famiglie. Notevole l'utilità pratica dei suoi disegni.

Alle nostre lettrici sarà facile il conoscere questi splendidi giornali chiedendone un numero di saggio all' Editore Ulrico Hoepli - Milano. 4-2

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI

Amministratore: DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 15 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0.50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

L'agricoltura in Italia e il socialismo rurale

IV°

Eppure vi è ancora molta gente, anche nelle alte sfere, convinta che il miglioramento reale, avvenuto nelle condizioni della classe lavoratrice in questi ultimi anni, sia *tutto* effetto dei movimenti e commovimenti socialistoidi. Sì: io stesso (pagina 66 di questo medesimo giornale) riconobbi che « sul cominciare, circa una quindicina d'anni « fa, i moti agrari determinarono effettivamente qualche « aumento di mercede, e quindi qualche vantaggio imme- « diato ai lavoratori della terra, specie agli avventizî ». Ma queste stesse agitazioni a nulla avrebbero poi giovato se l'agricoltura frattanto non avesse molto progredito, volgendo a suo profitto, con discreta o notevole sollecitudine, le risorse scientifiche, e se soprattutto, agricoltori coraggiosi, appassionati, progressisti, non avessero boni-

ficato paludi e trasformato e ridotto a coltura terreni ingrati o sterili, non badando quasi mai all'utile immediato e, spesso, operando più per il piacere di *creare* un'agricoltura laddove non c'era, che a scopo di lucro.

Insomma, a ben guardare, il miglioramento dei contadini non tanto avvenne perchè si sia scioperato, quanto, e ben più, *perchè si è lavorato.* E non poteva essere altrimenti.

*
* *

Ma ora questo fecondo, benefico lavoro si arresta, come ebbi ad accennare; e nessuno può misurare la gravità di tale fenomeno che ogni giorno si avvera, si moltiplica e si estende. Gli imprenditori agrarî si fanno titubanti, incerti.

Vorrebbero comperare terreni per trasformarli, prenderne in affitto per sovrapporvi forti capitali e coltivare intensivamente; ma il dubbio penoso si inalza avanti a questi rosei disegni: *Che avverrà ai raccolti?* Perchè è sempre quando il grano è ben maturo, quando il riso è da mietere, quando la canapa è pronta al taglio, quando insomma tutto il frutto del capitale, del lavoro, dell'intelligenza è finalmente da cogliere, che scoppiano gli scioperi, e nuovi patti s'impongono, lacerando con meravigliosa disinvoltura quelli vigenti.

Chi ha un briciolo di senno ben vede la penosa gravità di questo male, che sembra volgere a cronicità, e il danno enorme che ne deriva all'economia di un paese come il nostro, che aveva tanto sperato (e che aveva tanto diritto di sperare) nel rifiorire della sua agricoltura.

*
* *

No: nè io, nè i molti che la pensano come me, e di cui mi pare di potermi fare interprete scrivendo, non

siamo per nulla dei reazionarii ciechi che invochino misure repressive. Ma chiediamo quel tanto di legislazione sociale (non troppa, per carità!) che consenta di rimettere ordine nei rapporti fra capitale e lavoro e che dia qualche pratica sanzione per la validità dei contratti stipulati colla mano d'opera; che insomma permetta di lavorare e anche di rischiare (senza rischio non vi è industria) ma senza troppe tormentose incertezze e dissidi, e perdite gravissime.

I contratti di lavoro debbono essere rispettati fino alla loro completa scadenza. Infrangerli è immorale, colpevole. Nè una parte nè l'altra dovrebbero di questa colpa andare impunite.

Del resto noi siamo disposti ad ogni modo di miglioramento della classe lavoratrice consentito colla possibilità, e quindi colla redditività, dell'industria rurale: estendere e migliorare il contratto di mezzadria, che molti a torto credono particolare e proprio soltanto della Toscana (1); concedere agli operai avventizi determinate compartecipazioni ai prodotti (2); fare affittanze collettive (3); facilitare l'acquisto o l'enfiteusi di piccoli appezzamenti perchè l'avventizio o il piccolo affittuario possa insieme divenire

---

(1) Mezzadria vera, completa trovasi anche nell'Emilia, nel Veneto (altipiani e colline), nelle Marche, nell'Umbria.

(2) Sono queste forme di colonìa parziaria *temporanea* applicabili a lavoratori *avventizî* o ad *obbligati:* quasi uno stadio di transizione fra il lavoro libero, pagato a giornata, e il lavoro mezzadrile. I contadini emiliani e veneti prendono così volentieri il frumento, il granoturco, la canapa, le bietole da zucchero a coltivare per una determinata parte del prodotto. Ci trovano il loro interesse e le cose andrebbero così benissimo, laddove non è ancor possibile la mezzadria, se..... i soliti *amici* dell'agricoltura non si fossero mossi in guerra anche contro questa razionalissima forma di contratto rurale. Diamine! Era un modo d'intesa fra capitale e lavoro..... bisognava dargli addosso subito. Mi disse un illustre socialista che questa forma di contratto doveva distruggersi perchè, non potendo concederla *a tutti*, rappresentava un'ingiustizia sociale.... Sono semplicemente meravigliosi nel loro modo di ragionare!

(3) Non ci credo troppo; ma non ho ragione di combatterle. T. P.

anche un piccolo proprietario almeno di una casetta e di un campicello; sviluppare la cooperazione rurale in tutte le sue forme, di lavoro, di consumo, di risparmio, di credito .....

Ma poi, basta! E se ne vogliono di più, bisogna proprio che favoriscano di comperarsi la terra e il resto. Vedranno che non son poi tutte rose .....

*
* *

Quanto a proprietà collettiva, io l'ammetto volentieri nella sua sola forma possibile: quella di Società fondiarie, per costituire le quali non occorre davvero la rivoluzione sociale. Ne abbiamo già in Italia parecchi esempi: l'Istituto fondi rustici, la Società per le bonifiche ferraresi, la Società agricola Vaudoise, la Società lodigiana, la Umbro-marchigiana ed altre. Non sono questi enti infatti altro che proprietà fondiarie collettive, dove un azionista, per 100 o 200 lire, quanto cioè vale un'azione, diviene comproprietario di terre.

Capisco che si vorrebbe da qualche ardito riformatore la comproprietà senza nemmeno spendere le prime 100 lire; ..... troppo comodo veramente.

In ogni modo io spero bene che i socialisti agrari non vorranno risuscitare quella arcaica forma di proprietà collettiva, di cui sussistono ancora lacrimevoli esempi nell'Emilia (*Beni comuni* di Nonantola, per esempio) e nel Polesine (*Beni comuni* di Grignano, di Villamarzana) dove ogni capo-famiglia gode di una striscia di terra per un certo numero di anni finchè gli subentra nel possesso un altro *proprietario periodico*, e così via ..... Roba medioevale, e agricoltura misera, depredatrice, primitiva affatto.

Orsù. Vogliono veramente, i lavoratori dei campi e per loro i loro mentori, dei miglioramenti? Gli agricol-

tori moderni sono disposti a concedere tutto quanto è conciliabile colla possibilità, col tornaconto dell'industria rurale. Vogliono *tutto?* E allora, no: allora si dovrà lottare e difendersi, e una vera guerra di classe, triste, rovinosa, fratricida, comincerebbe purtroppo; e sarebbe, oltre tutto, anche una lotta cretina perchè non potrebbe proporsi altro fine che la sostituzione di una classe all'altra, così che, scambiatesi le funzioni, nè l'una nè l'altra saprebbe poi esercitare la sua.

*
* *

Dissi più volte in questi scritti, e anche or ora, che gli agricoltori sono in massima disposti a concedere ai lavoratori dei campi tutto quanto si possa, salvo ben inteso il tornaconto dell'industria. Ma i socialisti vorrebbero discutere la misura del tornaconto stesso. E' una delle loro utopìe anche questa: mettere il calmiere ai guadagni industriali. Tanto vuol dire ammazzare ogni industria, perchè se l'industriale (agricoltore compreso) corre le sue grandi alee di perdita, deve pur fare assegnamento anche su qualche alea di profitto. E d'altra parte ormai le tasse imposte sull'agricoltura e sulle industrie lo hanno messo davvero il calmiere! In Italia le folli imposte sull'agricoltura sono incredibili! E non è forse socialismo già applicato questo? Togliere il 30, e spesso il 40 0[0, della rendita netta dei campi per destinarlo agli erarii dello Stato, delle Provincie, dei Comuni, non è togliere a chi ha e a chi produce, per darne, in forma di pubblici servizii, e comodi ed altro a chi non ha?

Tutto ciò, ne convengo, è estremamente semplice, ma anche non meno vero.

Tito Poggi.

Note di stagione

Erpicatura frumenti. — Concimazioni azotate. — Muli o cavalli?

In una delle passate note, parlando delle operazioni culturali ai frumenti, dissi che per l'erpicatura bisognava decidersi più tardi, regolandosi a seconda della stagione.

E siamo arrivati al momento opportuno. Dove la ricchezza dei terreni lo *permise*, i frumenti seppero vincere anche gli avversi *eventi*, ma, nella generalità, lo sviluppo lascia molto da desiderare! Siamo in aprile, eppure in molti appezzamenti sarebbe dannoso entrare con l'erpice, per quanto le ultime piogge battendo i terreni abbiamo chiuso le sofferenti piante di una grossissima crosta.

In questi ultimi bisogna nuovamente ricorrere al rastrello e ad una seconda concimazione azotata che può limitarsi persino ai sessanta, settanta chili all'ettaro, col proponimento che non sia l'ultima.

Negli appezzamenti sviluppati, e più rigogliosi si erpichi appena le condizioni lo permettano.

*
* *

Pochi ricordano febbraio o marzo così incostanti e pochi registrarono semine primaverili tanto tardive.

Mentre nel 1907 e nel 1908 agli ultimi di febbraio ed ai primi di marzo l'avena, la canapa e le barbabietole erano già seminate, questo anno ai primi di aprile molti non hanno ancora terminato.

Proprio ieri vidi seminare dell'avena e della canapa ed in alcuni poderi non si è ancora incominciato la semina delle barbabietole!

In tali condizioni se, fino dai primi periodi della vegetazione, non si alimenteranno le tenere piantine, a brevi intervalli, con concimazioni azotate, è inutile illudersi di fare buoni raccolti.

Oggi, per fortuna nostra, sta in mano degli agricoltori la possibilità di opporsi alle conseguenze dei forzati ritardi e anche, sia pure in parte, della influenza delle cattive *stagioni*.

Chi ha rapporti con la Società Ligure-lombarda per l'industria degli zuccheri, non trascuri di ritirare alquanto seme decorticato della varietà Rittergut Aderstedt, che, antecipando di molti giorni nella germinazione, può essere quest'anno di immensa utilità.

*
* *

L'allevamento equino, con i prezzi odierni, va diventando un'industria degna di maggior considerazione.

Ma bisogna sapersi adattare all'ambiente e, più di tutto, bisogna procedere con criteri ben delineati.

Innamorarsi dello stallone senza considerare la giumenta non è da buon allevatore.

Certe unioni dovrebbero essere vietate dagli stessi guardastalloni i quali, nel maggior numero dei casi, non aspirano che a raggiungere cifre elevate.

Una cavalla da uso agricolo fecondata, ad esempio, da un cavallo americano darà un prodotto, molte volte, deprezzato, con attitudini confuse e poco apprezzate.

A pochi soggetti privilegiati si deve concedere l'onore dei rinomati stalloni.

In grandissima parte della vallata padana il maggior numero delle nostre cavalle dovrebbe essere destinato a dar muli ed il Governo avrebbe il dovere di incoraggiare, più di quello che fa, l'allevamento degli ibridi.

Una cavalla *senza sangue*, capace di produrre, nella migliore ipotesi, un puledro che a due anni avrà il valore di 300 lire, coperta da un asino potrebbe dare un muletto che alla stessa età raggiungerebbe ed anche sorpasserebbe le 500 lire.

Quest'anno l'amico Dante Marchiori, intelligente ed appassionato allevatore, vendette oltre 50 muli a due anni e mezzo, figli di un bello asino di Martina Franca, anche a commissioni militari, attorno alle seicento lire.

Quella dei muli è un'industria sicura e rimunerativa, alla quale gli agricoltori nostri dovrebbero rivolgersi con più fede e con maggiori simpatie.

E. Petrobelli.

Il profitto della lavorazione del gorgonzola

È difficile stabilire in cifre assolute il profitto della lavorazione del latte in formaggio gorgonzola, perchè esso dipende essenzialmente, come del resto si verifica in tutte le altre lavorazioni del latte, da due fattori variabilissimi; la ricchezza del latte, che determina le rese in formaggio, come abbiamo visto, ed i prezzi che questo formaggio realizza al momento sul mercato. Inoltre contribuisce ad aumentare il profitto la migliore utilizzazione che si fa dei sottoprodotti, i quali, nel caso del gorgonzola, sono il burro che si può ricavare dal siero ed il siero stesso.

Quindi non possiamo stabilire che delle cifre medie e relative, medie rispetto a rendimenti e relative al prezzo che si realizza attualmente sul mercato. Pertanto il prospetto tecnico-economico del profitto realizzantesi da una lavorazione di gorgonzola può essere così rappresentato per ettolitro di latte:

Formaggio kg. 11 al prezzo di L. 1,40 . . .	L. 15,40
Burro di siero kg. 0.4 a 2,25	» 0,90
Siero, latticello e colature	» 1,00
	L. 17,30

Ognuno capisce come queste cifre si spostino facilmente qualora la resa sia maggiore o minore dell'11 0[0, qualora il prezzo subisca delle variazioni forti. Così quando, alcuni anni or sono, imperversando la crisi nei prodotti del latte e specialmente nei formaggi, il gorgonzola veniva quotato una lira ed anche meno, la rimunerazione di un ettolitro di latte, fermi restando i fattori secondari (burro di siero e siero) discendeva a 13 lire circa: ma però anche i prezzi dei latti erano in relazione; essi oscillavano dalle 10 alle 11 lire per ettolitro di fronte alle 14-15 attuali.

Finora abbiamo visto del ricavo: le spese che richiede la lavorazione del gorgonzola oscillano intorno a una lira, una lira e venti per ettolitro di latte, per cui il ricavo netto alle condizioni attuali è sulle sedici lire per ettolitro circa.

Non è da tacere che questo profitto può aumentare qualora la utilizzazione del siero si faccia direttamente nell'allevamento ed ingrassamento dei maiali: questa industria ben condotta può realizzare, colle attuali condizioni favorevoli del mercato, dei guadagni assai grandi, ma naturalmente questo non si può imputare tutto al latte, ma in gran parte all'abilità di chi sa abilmente completare l'alimento siero con razioni di altri foraggi le più adatte, per cui da tutto l'insieme si abbia il maggiore tornaconto.

Tale utile dell'allevamento va ripartito sopra molti altri fattori e solo in parte al siero di latte. Questo è certo che molti lattai, pur pagando il latte sedici lire all'ettolitro, fanno affari d'oro; essi sanno realizzare le sopradette favorevoli circostanze, cioè quelle di un proficuo allevamento.

Perciò io mi sono limitato a dare al siero la valutazione che comunemente gli viene data nelle contrattazioni commerciali.

Prima di entrare a discutere della migliore utilizzazione dei sottoprodotti, voglio accennare alla probabilità che i prezzi unitari del gor-

gonzola potranno nelle prossime campagne piuttosto discendere, per il fatto che la esportazione del gorgonzola verso i paesi che assorbivano una gran parte della produzione si è arenata per i noti ostacoli che le leggi di quei paesi hanno posto alla sua importazione a causa della barite, come abbiamo visto; quindi l'offerta di esso sui nostri centri di consumo eccederà la richiesta, favorendo per conseguenza la depressione del prezzo.

*
* *

È noto come dalla lavorazione dei formaggi grassi si ha un siero residuale assai ricco di grasso, ricchezza che è maggiore nel siero dei formaggi cotti, e minore in quelli non cotti come il gorgonzola. Questo grasso è dovuto allo slattamento che subisce la cagliata in seguito alle manipolazioni inerenti alla lavorazione per cui si ha disperdimento di grasso nel siero. E' evidente che la migliore utilizzazione del grasso del siero è quella di trasformarlo in burro. Ed infatti è quello che si fa comunemente presso le aziende dove si pratica una bene oculata economia. Vi sono alcuni che praticano l'allevamento dei maiali i quali non sogliono utilizzare il grasso del siero, adducendo la ragione che si smagrisce troppo il siero. A costoro noi obbietteremo che, mentre facendo burro utilizzano l'unità nutritiva del grasso al massimo, somministrando questo grasso ai maiali lo utilizzano press'a poco alla pari di una unità nutritiva di foraggio qualsiasi. Meglio dunque utilizzare questo grasso a fare del burro e sostituire ad esso dei succedanei di minimo costo e che danno lo stesso risultato.

Alcuni sogliono utilizzare questo grasso facendo il così detto *burro di fiorito*, mediante il riscaldamento del siero. A parte che tale riscaldamento riesce molto dispendioso, questo sistema del burro di fiorito presenta molti inconvenienti. Anzitutto si impoverisce effettivamente il siero di gran parte dell'albumina solubile che viene coagulata e asportata dal siero, ed infine si ha un burro di scadentissima qualità, il così detto burro di fiorito, burro alterabilissimo per l'alto tasso di albuminoidi che contiene, e di basso valore commerciale. Sta di fatto che molti lo soglion mescolare al burro di panna e così lo fanno passare per burro di prima, ma questa è una pratica che un industriale onesto non dovrebbe mai commettere, in quanto è una vera frode passibile delle più severe sanzioni penali.

Altro mezzo per estrarre il burro dal siero è quello di mettere il siero ad affiorare. Anche questo metodo ha i suoi inconvenienti. La separazione del grasso non è mai completa per quanto si lasci il siero

ad affiorare: inoltre il siero restando molto ad affiorare, inacidisce e può quindi causare disturbi ai maiali, e si ha inoltre un burro acido e scadente.

Il miglior mezzo è quello della scrematura del siero appena fatto il formaggio mediante la scrematrice centrifuga. E' questo il mezzo meno dispendioso e che offre tutti i vantaggi. Si ha un burro di siero ottimo che può quasi competere col buon burro di prima, e che ha commercialmente quasi lo stesso valore; e si ha un siero fresco e dolce da somministrare direttamente ai maiali.

Nel siero residuale del gorgonzola rimane da 0,3 a 0,5 0[0 di grasso, il quale separato nella sua totalità colle ottime macchine centrifughe che abbiamo oggidì, le quali scremano quasi il 100 0[0, e burrificato può dare intorno a 0,4 di buon burro per cento di latte.

L'utilizzazione migliore del siero presso le aziende che fabbricano gorgonzola è pur sempre l'allevamento dei suini: le altre utilizzazioni industriali richiedendo impianti e macchine specializzate entrano nelle attribuzioni della grande industria.

L'allevamento dei maiali è una industria sussidiaria del latte, di poca esigenza e generalmente è assai lucrosa. Le norme di essa esorbitano dal nostro argomento e verranno svolte a suo tempo ai nostri lettori.

G. Cornalba.

Il cemento Portland

PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALBERI

L'applicazione di opere in cemento per conservare gli alberi, si può dire la *odontoiatria* degli alberi.

Tanto le piante da frutti quanto quelle da ombra sono aumentate di valore oggidì come mai prima; più che mai si sente quindi la necessità di tenerle da conto. Orbene si può assicurare che, con un abile trattamento, è possibile ridonare vita e forza ad alberi che sembrano condannati a prossima morte, per essersi formate, per circostanze varie, grosse cavità nei loro tronchi.

L'abilità del *chirurgo* consiste nel sapere, con un buon metodo, turare le cavità e rinforzare con opportune opere in cemento il cadente tronco. Da molto tempo è praticato il sistema di combattere gli effetti della *carie* delle piante con lavori in cemento; ma quante volte questo

sistema è male applicato, e quante volte, invece di apportare all'albero malato un giovamento, gli si arreca un danno maggiore!

Fig. 20.
La cavità rinforzata con sostegni di acciaio.

Fig. 21.
Applicazione dei chiodi.

Il metodo di sigillare, senz'altro le cavità, può essere dannosissimo; i movimenti o le espansioni naturali della pianta, e quelli causati dal

Fig. 22.
La cavità riempita di cemento.

vento o dalle intemperie possono molto facilmente far distaccare il cemento dal legno; e allora si formerà fra l'uno e l'altro un vano,

attraverso il quale penetrerà l'acqua e l'umidità, cagionando un deperimento peggio che prima della cura.

Per ottenere un buon risultato, conviene anzitutto pulire perfettamente l'interno della cavità liberandone la superficie da tutte le materie prodotte dal deperimento. Poscia si applichi un rinforzo di acciaio che ridoni al tronco la solidità perduta. Si pratichino quindi, in senso longitudinale e con giusto criterio a seconda delle accidentalità del vuoto, vari canaletti che devono servire per lo scolo dell'acqua e dell'umidità che inevitabilmente si infiltrano nel tronco. Questi canaletti, scavati nel legno, debbono essere foderati di cemento con molta cura, affinchè l'acqua possa per essi scorrere facilmente dal loro imbocco a terra. Fatta questa operazione, che è della massima importanza, si applichino nell'interno della cavità dei fili in modo che la attraversino da parte a parte ed in vari sensi raccomandandoli a dei chiodi infissi nel legno. Questi fili servono di armatura al cemento che si versa poi nella cavità liquido più che è possibile.

In questo modo, un sapiente *chirurgo* può *ricostruire* delle piante il cui tronco sia stato mezzo sventrato dalla folgore o rovinato da altre cause.

Dr. G. Morbelli.

Nel cantiere di forzatura

Le disinfezioni. — Problema grave, gravissimo questo delle disinfezioni dei materiali di innesto, di stratificazione e di raccolta nel cantiere di forzatura. L'atmosfera caldo-umida nella quale debbono trovarsi per parecchi giorni è quanto mai favorevole e propizia allo sviluppo ed alla rigogliosa vegetazione di muffe di ogni sorta le quali impediscono e danneggiano i processi vitali che con insolita attività si svolgono e si compiono. Si hanno quindi a lamentare saldature fra soggetto e marza imperfette e poco solide, germogli che avvizziscono, radici che stentano a formarsi.

Le sostanze adoperate nella disinfezione nei cantieri di forzatura sono gassose e liquide. Primo il vapor d'acqua. Esso corrisponde abbastanza bene allo scopo ma gli si muovono due appunti. Innanzi tutto il suo impiego esige apparecchi di produzione di un certo costo, secondariamente con il vapore si sterilizza bensì per il momento in modo perfetto, ma cessata la sua azione e cadendo nuovi germi sui materiali trattati,

possono svilupparsi come prima. La sua azione è antisettica, non asettica. I vapori di formalina per i quali si facevano previsioni molto belle, sono da abbandonarsi giacchè fanno più di quanto da loro si vorrebbe. Sterilizzano molto bene ma danneggiano gli innesti talea alterandone le superfici tagliate al punto che non v'ha più saldamento.

Noi crediamo che la migliore soluzione del problema sia stata data dal Prof. Antonino Drago, della Cattedra ambulante di Perugia, col proporre e con l'esperimentare con successo una soluzione di solfato di rame al 5 0[0 nella quale si immergono per quindici minuti circa soggetti e marza e per dodici ore gli altri materiali di stratificazione.

Il solfato di rame non nuoce menomamente alla vitalità delle gemme e del legno; all'opposto, come ha potuto constatare il Dr. Drago e come ci confermano le nostre esperienze, esercita un'azione favorevole e propizia sia all'emisione delle radici, sia alla formazione del callo di saldatura. L'anno scorso seguimmo il metodo Drago e ce ne trovammo soddisfattissimi.

I materiali di stratificazione. — Possono essere di natura diversa, basta che siano completamente inerti, non siano eccessivamente pesanti e non marciscano sotto l'azione prolungata del caldo-umido. Si usa in parecchi cantieri la segatura di legno di essenze dolci e privi di sostanze tanniche (conifere in genere, pioppi, ecc.); il suo impiego è determinato dalla facilità con la quale può aversi questo materiale. La segatura corrisponde abbastanza bene allo scopo ma presenta due inconvenienti: è troppo pesante; con le aspersioni per mantenere nella serra l'umidità necessaria si ammassa e si intasa in modo da impedire nell'interno delle cassette quell'arieggiamento che è tanto necessario.

La così detta lana di legno resta sempre un po' secca; ripetute esperienze hanno dimostrato che servendosi di essa si hanno basse percentuali di attecchimento.

Noi abbiamo riscontrato che un materiale veramente ottimo è il muschio essendo leggero e soffice, coibente ed infine poco costoso. Se ne raccoglie in gran copia durante la stagione invernale, si fa asciugare e si ripulisce dalle sostanze estranee (terra, foglie, ecc.). Lavarlo è bene ma non necessario. Prima di adoperarlo nella stratificazione si sterilizza accuratamente nella soluzione di solfato di rame. Avendo la cura di ricuperarlo quando si scassonano gli innesti, può essere riadoperato per altra volta.

La verniciatura delle cassette. — Ha una funzione doppia: conservatrice e disinfettante. Una soluzione molto forte di solfato di rame

risponderebbe ai due quesiti, ma questo sale attacca le parti in ferro e per una combinazione chimica le solubilizza.

Secondo noi, non c'è di meglio del *carbolineum*, l'olio pesante che si incomincia ad adoperare con una certa larghezza per la conservazione dei legni. Verniciando le cassette con due mani di carbolineum (meglio se a caldo) si può stare tranquilli che per parecchi anni non si dovrà pensare nè a riparazioni nè a sostituzioni.

Dott. VINCENZO FEDELE

La distruzione delle talpe nelle praterie.

Dei diversi mezzi di lotta contro le talpe infestanti le praterie quelli che in sistematiche ricerche condotte dall'ufficio biologico degli Stati Uniti diedero i migliori risultati sono i grani avvelenati e il solfuro di carbonio.

I grani avvelenati sono il rimedio meno costoso ed il più indicato per la lotta in inverno e nei primi della primavera quando il cibo ordinario per le talpe fa difetto. In questa stagione si può affermare che con un diligente uso del rimedio indicato si può distruggere dall'80 al 90 0[0 delle talpe con una spesa di 50 a 75 centesimi per *acre*, (l'*acre* è di 4046 m^2). Gli animali restanti possono poi essere uccisi col solfuro di carbonio.

Per avvelenare i grani si ricorre al solfato di stricnina e gli esperimenti fatti hanno dimostrato che un oncia e mezza (circa 45 gr.) di stricnina basta per avvelenare 1 bushel (litri 36) di grano.

La stricnina va sciolta in due galloni e mezzo (un gallone è di litri 3,80) di acqua e si scalda in un recipiente coperto. Quando essa è interamente disciolta, si aggiunge il grano e si fa scaldare fino ad un principio di ebollizione, rimuovendo ogni tanto fino a che tutto il grano è ben bagnato, oppure la mistura si lascia fuori una notte perchè assorba l'umidità dell'aria. Il grano andrà distribuito fuori della tana anzichè dentro perchè queste possono essere facilmente calpestate e il grano perduto. Un mezzo cucchiaio di grani avvelenati per ogni tana è sufficiente: Si da nelle ore della sera.

Gli esperimenti fatti da Piper di recente mostrarono che anche le cime di medica, di avena o orzo imbevute di stricnina, oltre che efficaci contro i topi campagnoli e gli scoiattoli, sono efficaci pure contro le talpe.

Occorre prendere 25 libbre di verde medica o cime di avena o orzo tagliate in pezzetti di 2-4 oncie, un oncia di stricnina, 1|2 gallone (il gallone è di litri 3,80) di acqua. Messa la stricnina nell'acqua si scalda in un recipiente chiuso. Quando la soluzione è calda si immerge il materiale verde e si rimescola costantemente, fino a che scompaia umidità libera. Nella stagione invernale, in luogo di cime verdi si può usare del fieno di medica. Il materiale avvelenato va sparso alla sera o al mattino per tempo.

Il solfuro di carbonio va messo proprio dentro alle tane appena si sia sicuri che la talpa è entrata. Si può versare un cucchiaio di solfuro in un poco di letame di cavallo o in un pezzo di terra o altro materiale assorbente ; poi questo si caccia subito dentro i fori che si chiudono immediatamente. Il solfuro può essere usato con grande vantaggio dopo una pioggia perchè così il gas è più facilmente trattenuto.

G. Bertoni.

Recenti progressi della scienza e della tecnica

NELL'INNESTO LEGNOSO MECCANICO E FORZATO DELLA VITE

V.

Il diaframma dei nodi delle talee della vite e la sua presunta funzione, quale serbatoio dei materiali plastici di riserva.

Nel preparare le calmelle ad un occhio per gli innesti forzati della vite, non bisogna sezionare, col taglio libero superiore, per metà il diaframma dell'internodo sopra stante all'occhio suddetto, perchè ciò nuocerebbe all'attecchimento dell'innesto e alla perfetta saldatura. Le prove fatte alla Stazione sperimentale d'innesto della vite in Engers-Sayn hanno dimostrato nociva questa pratica (1).

Sperimentando su talee di *Heterocentron diversifolium* Vöchting trovò che, con nodi muniti delle rispettive gemme e dell'internodo superiore ed inferiore, l'internodo soprastante od apicale sempre muore fin contro al nodo; mentre il nodo con il sottostante internodo basilare viene a formare una nuova unità vegetativa, emettendo germogli e radici (2).

(1) *Vierundzwanzigste Denkscrift betreffend dic Bekämpfung der Reblauskrankheit* — Berlin, 1902. Reichsdrukerei, S. 102.

(2) Vöchting — *Ueber Organbildung im Pflanzenreich.* – I. Thl. Cohen und Sohn. Bonn 1878, S. 232.

Invece Vetter trovò giovevole, nel taglio della estremità inferiore del portainnesto, il sezionare il diaframma che chiude la cavità del midollo. Col taglio attraverso il diaframma, e condotto obliquamente, cominciando dalla parte opposta dell'ultima gemma del soggetto, al di sopra del rigonfiamento del nodo, per finire sotto la gemma; Vetter ottenne l'emissione di bell ssime radici, specialmente alla punta del taglio a bietta così eseguito; mentre la apparizione di radici ai nodi soprastanti fu la più debole di tutte, in confronto degli altri metodi di taglio da lui esperiti (1).

D'altro lato Petrovàn raccomanda di praticare il taglio suddetto dell'estremità inferiore del portainnesto, in forma di cuneo, in modo da levare via, a diritta e a sinistra dell'ultima gemma del soggetto, un cuneo del diaframma, per esporre allo scoperto lo strato rigeneratore della corteccia, sulle due faccie del cuneo o bietta, in modo di lasciare una più larga sezione per l'emissione del callo e delle radici (2).

Noi è poi indifferente il cominciare il taglio a bietta della calmella o sotto la gemma, o dal lato opposto alla gemma, e cioè sotto il cirro o viticcio. Dopo successa la saldatura, la parte apicale della calmella sovrapposta alla gemma, presto si dissecca. Ora questo disseccamento non succede per un mozzicone limitato, verso la gemma, da una sezione normale all'asse della calmella; ma si sospinge, dal lato opposto alla gemma, molto più addentro, in modo che la zona di delimitazione del tessuto vivo e di quello morto discende obliquamente verso il lato opposto alla gemma, e arriva ad un livello inferiore all'impostatura della gemma stessa.

Incominciando il taglio a bietta della calmella dal lato della gemma, per condurlo obliquamente e discendente fino sul lato opposto, e cioè al viticcio, si ottiene che i due piani, determinati superiormente dalla zona delimitatrice dell'essiccamento dell'internodo soprastante alla gemma e inferiormente dal taglio a bietta, corrano paralleli, lasciando un corpo cilindrico di tessuto vivo a costituire la calmella. Praticando invece il taglio a bietta nel senso, del viticcio contro la gemma, con la disseccazione dell'internodo, lo spessore della zona di tessuto vivo risulterebbe di molto diminuito dal lato opposto alla gemma, verso il quale pende la zona di essiccamento dell'apice dell'internodo soprastante alla gemma della calmella.

Da ciò noi fummo condotti a consigliare di sopprimere, subito al di

(1) Vetter — *Die Weinlaube.* — Klosterneuburg, 1893, S. 614.
(2) *Die Weinlaube.* — Klosterneuburg, 1899. S. 629.

sopra della gemma della calmella, l'internodo, con un taglio non normale all'asse, ma obliquo e discendente al viticcio (1).

Mader, alla Stazione d'innesto in Engers-Sayn (Reno) col taglio sotto la gemma ebbe negli innesti il 47 0[0 d'attecchimento; mentre col taglio sotto il viticcio l'attecchimento fu solo del 6 0[0 (2). Al vivaio erariale ungherese di Sárosspatak, col taglio sotto la gemma l'attecchimento fu dal 35 al 40 0[0; con quello sotto il viticcio, solo dal 24 al 25 0[0 (3).

Per la coltura forzata della vite nelle serre, in Inghilterra si adoperano le gemme isolate della vite, cui si lascia aderente un mezzo cilindro di legno dell'internodo, lungo alcuni centimetri, ottenuto sezionando sul lungo il pezzo di tralcio che porta la gemma.

Altre volte si lascia aderente alla gemma un semplice cuneo di internodo, ottenuto tagliando sopra e sotto alla gemma il legno, in modo da avere così sotto alla gemma lo spigolo del cuneo, ad angolo molto ottuso.

Con queste gemme si ottengono delle barbatelle di viti, le quali, con la forzatura in serra, fruttificano e maturano l'uva già solo dopo 15-16 mesi.

Rivière, giardiniere-capo del Luxemburgo, sperimentò questo metodo e somministrò al celebre botanico Duchartre un prezioso materiale per ricerche, di cui quegli si valse per condurre uno studio molto interessante anche per la questione qui presa da noi a pertrattare.

Duchartre trovò che lo sviluppo delle radici aveva luogo unicamente *dal lato su cui era impostata la gemma*; e questo sul legno dell'internodo conservato; e precisamente lungo una stretta striscia, che dalla base della gemma giungeva fino al taglio inferiore di quella talea ad un occhio impiantato orizzontale. Nessuna radice compariva sulla faccia laterale e su quella inferiore del legno unito alla gemma, e nemmeno al di sopra di essa gemma. Le radici spuntavano sempre a cm. 1 1[2 2 almeno di distanza dalla gemma. Ciò Duchartre constatava sulle talee unigemmari tagliate a cuneo e a mezzo cilindro; mentre su quelle a cilindro intiero le radici erano disposte su due serie rettilinee simmetriche e adiacenti, a cominciare immediatamente dal punto d'inserzione della gemma.

Duchartre spiegava il fatto, per l'attrazione esercitata dal germoglio alla cui ascella ebbe nascimento la gemma sul tralcio, rispetto ai ma-

(1) Prof. Carlo Hugues, loc. cit., pag. 105.
(2) *Die Weinlaube* — Klosterneuburg, 1899, n. 49. S. 580.
(3) *Idem* — 1907, n. 12. S. 135.

teriali di riserva; i quali si sarebbero depositati più copiosamente lungo la striscia dell'internodo, che stava immediatamente al di sotto della gemma, che nelle altre parti dell'internodo stesso (1).

Già dalle cose premesse si deve dedurre, che sulle talee adibite all'innesto della vite, il diaframma dei nodi non sia punto l'unico e più importante dei serbatoi di materiali plastici di riserva, al quale attingano la stoffa per la loro formazione, il callo, le lamelle di cicatrizzazione, i germogli e le radici.

Su questo punto, importantissimo per la teorica e la pratica della forzatura dell'innesto legnoso della vite, gioverà qui pertanto intrattenersi di proposito.

Fino dal 1884, il dott. Müller-Thurgau accentuava il fatto della eccezionale ricchezza di amido, propria del tessuto costituente la parte interna del nodo, e cioè del diaframma, dandone comunicazione alla Decima adunanza generale dei Consorzii viticoli germanici, che aveva luogo in quell'anno in Geisenheim (2). Ciò valse a conferire una speciale importanza al diaframma dei nodi delle viti, sia per la potatura, che per l'innesto.

Se non che le posteriori ricerche del dott. Rudolf Gerneck, assistente della Stazione sperimentale d'innesto in Geisenheim-Eibingen, posero in luce il fatto, che in generale le cellule del diaframma, le quali conservansi vive anche dopo che il tralcio è divenuto legnoso, (mentre quelle del midollo muoiono) *sono generalmente poverissime di amido* e di *glucosio;* mentre l'amido e il glucosio abbondano invece nella gemma e nel legno immediatamente prossimo alla inserzione della gemma sul tralcio. Però il diaframma si mostra relativamente più ricco di amido, dalla parte corrispondente alla inserzione della gemma, che dalla parte opposta.

In quanto allo spessore del diaframma esso varia da vitigno a vitigno. Alcune specie di vite (*vitis rutundifolia* e *vitis munsuniana*) mancano del tutto di diaframma ai nodi. Anche la *vitis Riparia* manca essa pure talvolta di diaframma, e sempre lo mostra piccolissimo; mentre lo spessore del diaframma, è maggiore nella *vitis vinifera* e nella *vitis labrusca.*

Tra le vinifere posseggono un diaframma relativamente spesso il Riesling, il Silvaner e il Pinot nero. La Riparia glabra Gloire de Mont-

(1) *Quelques mots sur le developpement des boutures courtes de la vigne* par M. P. Duchartre — « La Belgique Horticole », Liège, 1866, pag. 53.

(2) *Die Weinlaube* — Klosterneuburg, 1886, n. 14, S 160.

pellier possiede un diaframma relativamente ricco di amido. Il Borgogna nero e il Solonis, benchè offrano un diaframma molto spesso, presentano però in esso pochissimo amido e sempre meno amido che nelle altre parti del tralcio.

La regione periferica del diaframma, che trovasi a contatto del legno, è sempre più ricca di amido, che la centrale.

I diaframmi del Riesling e del Silvaner vanno quasi sprovvisti di amido.

Da ciò il Gerneck conchiude che nella vite il diaframma è un serbatoio di amido di riserva di ordine affatto secondario, in confronto del legno dell'internodo e della gemma (1).

L'amido di riserva sta pertanto deposto nei tralci della vite specialmente nella gemma, e nel legno a questa immediatamente aderente, e specialmente nei raggi midollari, come già affermava il Penzig (2); il quale ne trovava poco nel tessuto corticale, mentre egli riscontrava zeppa di granuli di amido, la zona delle cellule parenchimatiche più vicina al libro della cerchia fibro vascolare (*Stärkescheide* di Sacks), e pure relativamente ricche di amido il parenchima legnoso, le fibre libriformi e i vasi crivellati del libro.

C. Hugues.

L'olio delle mandorle di olive

NEI COMUNI METODI DI ELAIOTECNIA

É fuori dubbio che nelle olive anche le mandorle contengono della materia grassa, perciò giustamente da molti si é ritenuto e si ritiene che coi comuni metodi di estrazione dell'olio, mediante la molitura a fondo — graduale o contemporanea — dell'intero frutto, nell'olio di polpa debba essere contenuto anche quello delle mandorle, non importa se in proporzioni piccole o addirittura trascurabili.

Data questa convinzione, parecchi autorevoli studiosi di oleificio hanno creduto di potere asserire che la presenza dell'olio di mandorle era causa di facile alterazione dell'intera massa di olio di oliva e perciò, quando, coi progressi della meccanica, si sono potute avere delle mac-

(1) *Die Weinlaube.* — Klosterneuburg, 26 julì 1906, S. 345.

(2) *Anatomia e Morfologia della vite* del dott. Otto Penzig. — Archivio del Laboratorio crittogamico Garovaglio. Milano, Rebeschini, vol. IV, 1882, pag. 154.

chine che permettevano la completa separazione del nocciuolo *intero,* fra i vantaggi da attribuire a questi apparecchi hanno annoverato *anche* ed in primo luogo quello di far sì che l'olio di polpa non fosse inquinato (se così potesse dirsi) dall'olio delle mandorle.

Non è mia intenzione di confermare o discutere se quest'ultimo abbia un'azione dannosa o se invece sia, se non utile, per lo meno innocuo pel primo quando vi si trovi nelle stesse proporzioni quali possono derivare dal normale rapporto in quantità fra mandorle e polpe delle olive; valenti professori si sono pronunziati chi in un senso e chi nell'altro, perciò, non avendo dati personali, metto anch'io in dubbio tanto l'una che l'altra ipotesi.

Esperienze concrete al riguardo furono fatte dal prof. N. Passerini il quale concluse: « Che quando la percentuale delle mandorle non supera la normale (12 0[0), l'olio di polpa non ne viene affatto alterato nei caratteri organolettici, e che l'aumento di acidità in questo caso è di lieve importanza ». Anzi, nel corso della stessa Memoria (1) il citato professore, riferendosi al giudizio organolettico dato da bravissimi degustatori di olio, dice che: « *l'olio che era stato a contatto col 12 0]0 di mandorle era sensibilmente migliore dell'olio vergine puro* ».

Certamente le esperienze del sullodato professore meritano molta fede e considerazione pei risultati, ma è da osservarsi che se il Passerini tenne a contatto le mandorle con l'olio per 39 giorni e non ottenne alcuna alterazione sensibile, non per questo si deve dedurre che nella comune estrazione l'influenza delle mandorle sia ancora più trascurabile perchè se è vero che la durata del contatto è di meno di un giorno, (quanto ci vuole per la lavorazione e pressione), si ha d'altro lato un contatto molto più efficace per il grande frazionamento di ogni parte delle olive e per la stessa azione meccanica della lavorazione tutta.

Perciò a me sembra che occorra ancora sperimentare per risolvere decisivamente la cosa, visto che coloro che asseriscono essere quest'olio dannoso sono molto numerosi e si basano su ragioni che, pur non essendo praticamente e specificatamente dimostrate, sono però molto valide. C'è quindi da sperare che di tali ricerche vorranno continuare ad occuparsi gli studiosi di laboratorio a cui la zimologia potrà dare un efficacissimo aiuto.

Poco esatta dal punto di vista sperimentale è poi l'affermazione del

---

(1) *Sopra l'olio delle mandorle delle olive* — Estratto dal Periodico « Le Stazioni Sperim. Agr. Ital. », 1904.

sig. Cannata, il quale nella *Nota di oleificio*, pubblicata nel n. 12 di questo periodico, col titolo della nota stessa e col contenuto, credè di dimostrare in modo indiscutibile, che col metodo della ordinaria lavorazione delle olive, *non si può* ottenere l'olio dalle mandorle. Non dubito, dopo le prove fatte dal Presta, dal Passerini, dal Bracci e dallo stesso Cannata che meccanicamente sia quasi impossibile estrarre l'olio dalle mandorle di olive, quando queste si frangono e si mescolano minutamente col solo endocarpo; ma non per questo si può asserire che col metodo ordinario di estrazione avvenga altrettanto. Lo stesso Presta riuscì meccanicamente ad ottenere l'olio dalle mandorle con un torchio da farmacisti, del che non c'è da farsi meraviglia, perchè la pasta era data da *sole* mandorle, e prima e durante la pressione, per quanto in modo empirico, veniva riscaldata, ciò che, com'è noto, aumentava di molto la fluidità dell'olio e ne agevolava la fuoruscita. Il prof. Bracci dice che nel 1907 preparò circa 200 gr. di olio di mandorla per pressione, *parte a freddo e parte a caldo;* e nel 1908 ne estrasse *solamente a freddo* per gr. 280, cioè circa 1|60 dell'olio di polpa corrispondente.

Quindi è facile dedurne che quando si frangono i soli ed interi noccioli, i frantumi legnosi sono quelli che trattengono l'olio dalle mandorle — in proporzione tanto maggiore quanto più finamente sono triturati — e che anche l'acqua calda non riesce a liberare le goccioline oleose; senza contare che la pressione, per quanto forte, viene in gran parte neutralizzata dai pezzettini di endocarpo.

La lavorazione ordinaria non risponde però a nessuno di questi casi; ivi si verificano delle condizioni speciali che, se non sono molto favorevoli meccanicamente come quando si opera sulle mandorle soltanto, son vantaggiose per l'estrazione dell'olio di queste per altre ragioni.

Infatti si sa che i grassi in genere sono solventi di sè stessi, quindi nel nostro caso, durante la comune lavorazione, è secondo me lo stesso olio della polpa che si incarica di spostare e trascinare l'olio delle mandorle, nel quale ufficio anche le acque di vegetazione servono molto probabilmente da *veicolo*, data la intima mescolanza nella quale vengono a trovarsi con le più piccole particelle in cui le olive sono sminuzzate.

Concludendo mi pare che non si possa ancora dire con precisione se l'olio delle mandorle nuoccia o meno alla qualità ed alla conservazione di quello di polpa, ma non credo che si possa dubitare che durante la ordinaria lavorazione avvenga, sia pure in proporzioni piccolissime, la mescolanza dei due olii.

Ad ogni modo, poichè queste ricerche mi sembra che vogliano condurre alla deduzione pratica della inutilità, o quasi, di sostituire alle macchine frangenti quelle capaci di fare estrarre tutto l'olio della polpa, lasciando intatto il nocciolo, non sarà fuori luogo far rilevare che queste ultime (per le quali anch'io ritengo che non si sia ancora raggiunta la perfezione tecnica ed economica desiderabile) permettono, o dovrebbero permettere, di ottenere diversi altri vantaggi.

Principali fra questi sono: l'utilizzazione *diretta* delle sanse per l'alimentazione del bestiame, al quale è bene che si eviti di dare quel tritume di endocarpo che resta nelle sanse anche coi migliori separatori e che costituisce per lo meno della zavorra alimentare; ed un maggiore esaurimento meccanico delle polpe.

Cattedra ambul. di agric. - Bari, marzo 1909.

Dr. A. Carrante.

Libri nuovi

Rawl and Conover — *How to build a stave silo.* — U. S. Depart. of agriculture. Circ. 136, Washington, 1909.

In brevi pagine e coll'aiuto di chiare illustrazioni si danno le norme costruttive per un silò cilindrico isolato.

A. W. Bitting — *Experiments on the Spoilage of tomato Ketchup.* — U. S. Depart. of agricult., Washington, 1909.

Dopo una accurata descrizione dei metodi di preparazione della conserva di pomodoro e dei preservativi usati per assicurare la conservazione, si studiano le ragioni della corruzione cui la conserva va presto soggetta in vasi aperti e i mezzi per opporvisi.

Prof. G. Mazzini – *Studio analitico-sperimentale su carni insaccate.* — Archivio Scientifico della R. Società ed Accad. Vet. Italiana.

Dotta relazione da cui possono essere tratti importanti insegnamenti sulla tecnica delle ricerche biologiche e bacteriologiche delle carni insaccate.

Dott. Achille Tanzarella — *Contabilità agraria applicata alle aziende condotte ad economia con speciale metodo per la ricerca del prezzo di costo dei prodotti.* — Noci, tip. cav. E. Cressati, 1908.

Questo lavoro porta uno studio coscienzioso e diligente della registrazione che è base al regolare andamento di un'azienda agricola. Premesse alcune nozioni, bene esposte, sui caratteri dell'azienda agricola, sulle varie funzioni che in esse si esplicano e sul patrimonio che vi è incorporato, l'autore viene a spiegare i diversi metodi di scrittura entrando nei particolari utili per la pratica applicazione e soffermandosi in particolare sul modo di valutare poi il costo dei vari prodotti dei campi o delle industrie agrarie. E' un buon libro.

A. M.

Briciole.

Nuovi senatori: Cencelli, De Asarta.

La nomina del conte Alberto Cencelli a senatore del Regno costituisce un onore ed una festa anche pel nostro *Coltivatore* che conta il nuovo eletto fra i suoi collaboratori.

Prima di diventar presidente della Deputazione provinciale di Roma, il conte Cencelli era anzi un assiduo redattore, ed i suoi articoli, sulle questioni più importanti di economia e legislazione rurale, attestavano della sua vasta coltura e della sincera devozione alla causa agraria.

L'on. conte Vittorio De Asarta è l'agricoltore moderno per eccellenza: ingegnere, chimico, agronomo; elettricista, egli ha dimostrato di saper applicare e utilizzare le scienze moderne all'esercizio dell'agricoltura. E la sua grande e celebre tenuta di Fraforeano (Udine) ne è una prova.

Tanto il conte Cencelli quanto il conte De Asarta sono vicepresidenti della Società degli agricoltori italiani.

❦

Le questioni sociali nei congressi dei contadini. Occupiamocene anche noi!

Avete veduto come le organizzazioni dei contadini, specialmente dell'Emilia e della Romagna, abbiano tenuto in questi giorni un importante convegno a Bologna, coll'intervento dei deputati socialisti.

Hanno trattato del contratto di lavoro in risaia, della disoccupazione dei contratti collettivi, degli uffici di collocamento, degli infortunii sul lavoro agricolo, dei probiviri in agricoltura.

Si è discusso, si son formulati dei voti e i rappresentanti politici han promesso di portarli e sostenerli in parlamento.

E noi? Fatte poche eccezioni, noi abbiamo il torto di disinteressarcene. E assai poco di questioni sociali nei rapporti coi lavoratori della terra, trattiamo nei nostri congressi.

Ne viene che allorchè certe questioni son mature e giungono colla discussione, o interessano la opinione pubblica, molti dei nostri proprietari si trovano sorpresi ed affatto impreparati.

❦

La differenza fra Nord e Sud nella questione del dazio sul frumento.

Tale differenza, che sovente anzi quasi sempre vien dimenticata dai

nostri liberisti, fu assai bene messa in luce dall'on. Raineri nel suo magnifico discorso del 1 corr.

Egli, utilizzando i primi dati delle statistiche agrarie del Valenti — che, abbiam visto, avremo complete nel 1910 — confrontò le medie produzioni di alcune località piemontesi (Q.li 20,59 per ettaro) lombarde (Q.li 20,70), emiliane (23,80) con quelli di alcune meridionali (7 in provincia di Cagliari e 4,40 in altro punto della provincia, 5 a Conversano di Bari e 6,60 a Genzano di Potenza).

E concluse che per le condizioni dell'economia agraria del Sud, condizioni non imputabili ad alcuno in modo particolare, la soppressione del dazio in queste provincie vorrebbe dire l'annientamento dell'economia agraria.

La stessa tesi fu splendidamente dimostrata dall'on. Colaianni.

❦

Colture intercalari. Crisi vinicola e tabacco.

Si raccomanda, e giustamente, per accrescere i proventi magrissimi della viticultura, di coltivare qualcosa di redditivo negli interfilari.

Una delle coltivazioni buone e adatte alle colline del Monferrato, sarebbe il tabacco. Parecchi viticultori di qui si accingerebbero a coltivarlo per vedere di sbarcare alla meno peggio il lunario.

Ma son piccoli proprietari, e il Ministero delle finanze vuole invece che si coltivino subito *almeno due ettari* a tabacco.

Due ettari è una fortuna già grande in paese di piccola proprietà vitata. Come è possibile che vi si possa metter assieme tanta superficie in interfilari?

O non potrebbe il Ministero delle finanze ridurre di molto questo limite, sia pure garantendosi un minimo di estensione per ogni comune nel suo complesso?

Egli incitirebbe così diversi proprietari a tentare la coltura, risparmierebbe in gite dei suoi funzionari, e permetterebbe questa buona coltura anche ai piccoli viticultori che sono quelli che più abbisognano di aiuto.

❦

Come si potano gli aranci ed i mandarini.

Lo scopo principale dev'esser quello di allevare i soli rami fruttiferi che si conoscono perchè hanno internodi corti ed una notevole tendenza a biforcare ed a svilupparsi lateralmente.

Bisogna far guerra senza pietà ai succhioni che hanno internodi

lunghi, foglie larghe, si sviluppano sempre verticalmente e non si biforcano.

Se su qualche pianta si hanno succhioni troppo adulti, invecchiati, non si abbia timore a tagliarli, anche se si devono fare dei grossi tagli.

La chioma dev'essere mantenuta a impalcatura omogenea e regolare a forma sferica, cercando che circoli bene la luce e l'aria.

La potatura normale, dunque, si riduce ad una sfrondatura diligente, ad asportare i rami intristiti, quelli secchi e i piccoli succhioni.

❦

Per diminuire le spese di mondatura in risaia.

Ricordiamo in succinto quanto altre volte abbiamo raccomandato in base ad esperienze fatte.

Si risparmia circa un terzo nella spesa di mondatura seminando il risone a macchina in file distanti 20-30 cm. La semina può farsi tanto a terreno non sommerso, colle seminatrici ordinarie da frumento, quanto a terreno sommerso colle speciali seminatrici da riso.

Una forte diminuzione nella mondatura si ottiene pure seminando a macchina su terreno asciutto e immettendo l'acqua solo dopo 30-40 giorni, quando il riso è già uscito da terra.

La zappatura del riso colle speciali zappette Rabossi permette di ridurre ancora le spese della mondatura in confronto al metodo ordinario.

Anche la rullatura, secondo esperimenti fatti a Casalpusterlengo, pare diminuisca l'entità della mondatura. Al momento ordinario di mondare si passa in risaia con un rullo di legno di grosso diametro, il quale fa schiacciare i ciperi, mentre il riso dopo si rialza. L'operazione può ripetersi due o più volte alla distanza di 8-10 giorni.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

*** L'Associazione italiana fra docenti e laureati delle RR. Scuole superiori di agraria, ha bandito un **concorso** sul tema seguente: « La **funzione dei dottori in scienze agrarie** nei progressi dell'agricoltura italiana e del miglior modo perchè l'opera loro sia maggiormente richiesta e maggiormente proficua ». All'autore del miglior lavoro l'Associazione assegna un premio di L. 500. I manoscritti dovranno esser presentati alla sede dell'Associazione (Firenze, Corso dei Tintori, n. 46) non più tardi del 30 settembre 1909, e ciascuno di essi dovrà esser contrassegnato con un motto, ripetuto sopra una busta suggellata, contenente il nome, il cognome ed il domicilio dell'autore.

*** Promossa dalla Società avicola piemontese, si terrà in **Biella** dal 16 al 20 maggio, una grande **esposizione nazionale** di **avicoltura**. Nella stessa città, il giorno 2 maggio avrà luogo un concorso regionale di **bovini**, e dal 22 al 27 maggio la quinta grande **fiera equina**. Chiedere programmi al comitato.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

*** Studii fatti da Müntz e Gaudechon, pubblicati negli « Atti dell'Accademia delle scienze di Parigi » dal 1° febbraio corr., dimostrano che la **terra** è un mezzo discontinuo nel quale la **diffusione** dei **sali concimanti** si fa con estrema lentezza, e nel quale possono coesistere per un tempo lungo zone di composizione differente che soltanto i lavori colturali unificano. Per dare un esempio, fra i tanti citati dagli Autori, ricordiamo che in terra fresca che ebbe 2 gr. di nitrato a 1 cm. di profondità, dopo sei giorni ne aveva ancora 2,34 0[0 di terra nel punto in cui si era messo il nitrato, ma a 25, a 50 mm. da questo punto, si aveva il 0,04 0[0 di nitrato, precisamente come nella terra di controllo. Non c'era stata dunque diffusione del sale in senso orizzontale in sei giorni.

*** Fra le novità in **macchine** agrarie che figuravano all'ultimo concorso generale agricolo di Parigi, il Ringelmann nel *Journal d'agr. prat.* 13 segnala la **macchina pneumatica automobile** che serve in particolare per la sarchiatura e il diradamento delle barbabietole, ma può servire per tagliare siepi, mais, canne, sarchiatura di altre colture in linee, ecc. Una pompa comprime l'aria alla pressione di 6 kg. per cm^2 in un serbatoio al quale sono collegati dei tubi flessibili che conducono l'aria a dei ricevitori, nei quali un pistone fa funzionare la zappetta. L'automobile che porta la pompa e la aziona ha la forza di 10 a 12 cavalli.

*** Al medesimo concorso generale il sig. Vermorel ha presentato un **irroratore** a **trazione** destinato alle vigne piantate fitte (a m. 1-1,10 fra i filari). L'apparecchio ha la massima larghezza di 45 cm., è lungo 1,75; è portato da 3 ruote, di cui le 2 di dietro azionano la pompa; il serbatoio tiene 100 litri. Completo, l'apparecchio non pesa che 155 kg. (*Journal d'agr. prat.* 13)

*** Nell'*Agricoltore del mezzogiorno* n. 9 si critica molto giustamente il tipo di **gioghi** in uso nell'Italia meridionale; esso è troppo lungo, così che gli animali appaiati stanno troppo distanti, e il loro sforzo non è mai accordato, perchè anche raramente il giogo si mantiene in piano orizzontale. Si raccomanda quindi di far gioghi più corti, in modo da avvicinare maggiormente le due bestie.

Avversità e malattie.

*** Un ottimo **impiastro** per i **tagli** prodotti sulle **piante** colla potatura di grossi rami, è fatto con il catrame nero, a cui si aggiunge della fuliggine dei camini, setacciata e in proporzione tale da ottenere un impasto che aderisca fortemente, e non coli con facilità. Occorre prima lisciare la ferita con coltello tagliente. (*Rivista agraria polesana*, 6-7).

*** Il sig. Delbecchi ha presentato al Comizio agrario di Torino una lampada da lui ideata per la lotta **contro** la **diaspis** la quale non è come il piroforo a fiamma concentrata, ma è a fiamma blanda, fissa, girevole in tutte le direzioni larga 12-15 cm. e può essere azionata da terra o sull'albero. (*Economia rurale*, 6).

Colture speciali.

*** In terreno argilloso, povero, di collina, lavorato a maggese nudo, il cav. Alberto Gotti Lega di Laiatico, fece esperienze di **concimazione del frumento**, le quali provarono che quel terreno aveva fame di azoto. Infatti, con letame e perfosfato, si ebbero q.li 10,41 di grano, mentre col perfosfato e nitrato di soda se ne ebbero 11,56. In altro esperimento col solo

letame ebbe 5 q.li di grano, mentre col perfosfato e nitrato ne ebbe q.li 8,12. (*Il progresso agricolo*, 3).

*** Il terreno dove si vuol mettere l'**arachide** o nocciolina americana, va lavorato profondamente; si semina in aprile o maggio in solchetti distanti 60 cm e sul solco alla distanza di 20 cm. Si rincalza alla prima fioritura bassa per sotterrare i giovani baccellini; si torna a rincalzare alla seconda fioritura. Il frutto si raccoglie verso la prima metà di ottobre, quando le piante cominciano ad ingiallire. La parte aerea si dà al bestiame come mangime. La parte sotterranea si scalza, le nocciòline si lasciano asciugare, poi si staccano. Si ottengono da 10 a 15 q.li di seme per ettaro, che, sgusciati si riducono a 5-9. (*Il progresso agricolo*, 3).

*** Nelle prime coltivazioni di **tabacco** che si son fatte in provincia di **Pisa**, i risultati sono stati davvero molto incoraggianti In una coltivazione si è arrivato a produrre q.li 24,76 di foglie per ettaro, ricavando 1721 lire. Il maggior numero di coltivatori ha avuto prodotti sui 17 ai 20 q.li per ettaro, con un ricavo che passa le mille lire. L'unica questione grossa è quella dei locali che occorrono per la cura del tabacco e che si calcola costino circa 1200 lire per ettaro; ma, scrive il Rasetti nel *Progresso agricolo* n. 3, col maggior reddito che si ha in confronto al mais, la spesa si paga in 3-4 anni.

*** Anche nell'allevamento della **vite in alberate** i **pali di ferro** possono sostituire con vantaggio i pali di legno tesi orizzontalmente per stendere la vite fuori della linea degli alberi. Il dr. G. Ghetti dimostrò che coi pali di legno si viene a spendere ogni 100 alberi lire 14,10 per anno, poichè i pali devono rinnovarsi ogni 3 anni. Coi pali di ferro, che si calcola durino almeno 12 anni, si viene a spendere soltanto lire 7,35 ogni anno.

*** Lo scorso anno il cav. G. Rabossi di Mede fece la prova di **semina del riso a mucchietti** allineati in righe distanti 20 cm ed alla distanza pure di 20 cm. fra i mucchietti, mettendo in ognuno da 12 a 15 semi. Ora nella risaia nuova così seminata, per la **sarchiatura** con la zappetta Rabossi occorsero 26 giornate ad ettaro, e per completare la mondatura giornate 32,5. Si ebbe un prodotto in risone di q.li 56,03. Dove il riso fu seminato invece, in linea, senza i mucchietti, occorsero in totale giornate 71 per ettaro ed il prodotto in risone fu di q.li 52,52 Il metodo dunque è ottimo per le risaie nuove; nelle vecchie, dove il riso tende a diradare, il metodo è meno vantaggioso.

*** Il dr. M. Salmoni ha posto a confronto nella tenuta Casalina (Perugia) il **taglio anticipato** del **trifoglio** cioè appena iniziata la fioritura, col taglio eseguito nel modo ordinario. Ha veduto che col taglio anticipato si ebbero dai tre tagli q.li 426,60 di erba pari a q.li 112,18 di fieno, mentre col taglio ordinario se ne ebbero rispettivamente q.li 473,43 e q.li 129,30. Conviene adunque, stando a questo esperimento e data la stagione che si ebbe il passato anno, attenersi al metodo ordinario.

Industrie agrarie.

*** A Reggio Emilia si è costituito un **ufficio** di **controllo** del **latte** e dei **latticinii.** E' una associazione di lavoratori del latte che si propone di eseguire analisi di latte, caglio, coloranti, di determinare i caratteri generali del grana, e i suoi limiti in grasso, di rilasciare certificati sulla purezza del formaggio e del burro. Tali servizi sono fatti gratuitamente ai soci, i quali pagano la tassa annua di lire cinque, più lire dieci per ogni casello sottoposto al controllo.

*** Nell'*Agricoltore reggiano* n. 13 si rileva giustamente che un grave difetto nella alimentazione dei **bovini** nei luoghi montagnosi dell'Appennino, è quello di servirsi per la massima parte dell'anno di **foraggio** secco. Bisogna cercare di aumentare la durata del periodo di **alimentazione verde,** che purifica il sangue, dà pelle pastosa, si presta per l'ingrassamento ed è vantaggioso per la produzione del latte. A tale scopo giova estendere gli erbai.

Scuole e cattedre.

⁂ E' aperto il concorso al posto di direttore della **Cattedra** ambulante d'agricoltura di **Casalmonferrato.** Mandare i documenti entro il 30 aprile alla commissione di vigilanza, alla quale si chiederà il programma ed il regolamento. Stipendio lire 3000 annue nette.

⁂ La Cattedra ambulante di agricoltura di Casale che è già in funzione con un professote di viticoltura e di enologia, che è il cav. Mario Zavattaro ed uno di patologia vegetale che è il dr Luigi Gabotto, ha cominciato la pubblicazione di un proprio **nuovo periodico**, intitolato *L'agricoltura monferrina*. E' un foglietto che uscirà ogni mese, ed il cui primo numero è molto ben riuscito.

Questioni diverse.

⁂ Abbiamo avuto lo statuto-regolamento delle **scuole di economia e di educazione domestica** sorte in citta e provincia di Bergamo. Splendida iniziativa che prepara le giovani operaie ad una sana e bella vita di famiglia. L'opuscolo contiene anche notizie sul funzionamento di queste scuole. Presiede il comitato il Dr. Cav. Giulio Zavarit.

⁂ Nell'ultimo anno finanziario lavorarono in **Italia** 32 zuccherifici producendo q.li 1.359.651 di **zucchero** contro a q.li 1.063.828 prodotti nel precedente anno 1906-07.

⁂ Esistono in Italia 24 fabbriche di **cicoria** quale **surrogato del caffè;** il consumo di tale cicoria nell'anno 1907-08 è stato di q.li 43 397 contro a 42.147 nell'anno precedente.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Terreno vuoto per un anno: quale foraggio seminare? (*Risp. al sig. N. N.*). — In un terreno di collina dove si mette frumento un anno sì e l'altro no, si vorrebbe occupare il terreno medesimo nell'anno in cui resta vuoto con una foraggiera. Ci sembra che la più indicata sia il trifoglio pratense da seminarsi adesso in mezzo al frumento in ragione di 18 20 kg. per ettaro. Il trifoglio resterà così anche pel prossimo anno: fornirà un ottimo foraggio e darà una eccellente preparazione del terreno pel frumento susseguente, giacchè accumula gratuitamente azoto dall'aria, Bisogna però concimarlo bene con almeno q.li 3-3,50 di perfosfato ad ettaro.

Giornali di caccia. (*Risp al dott. cav. P. M.*). — Eccole alcuni indirizzi di periodici che si occupano della caccia *Il diritto di caccia*, Milano - *Chasse et pêche*, Bruxelles - *Chasse illustrée*, Paris - *L'echo de la chasse*, Paris - *Centralblatt für Jagd und Hundeliebhater*, Zürich - *Der deutsche Jäger*, Monaco Baviera - *Deutsche Jäger Zeitung*, Neudamm - *Amerikan Gamekeeper*, Woodglen New Jersey.

Come distruggere topi che infestano un medicaio. (*Risposta ad un abbonato*). — I metodi che hanno dato risultati migliori per la lotta contro i topi campagnoli (*Arvicola arvalis*) sono questi due: 1° mettere nelle gallerie o nei buchi dei granelli di frumento, o delle cime di avena macerate in una soluzione acquosa al 4 % di acido arsenioso, o di arsenito di potassio; — 2° ricorrere al fosfuro di zinco in polvere, adoperato nella dose del 2 % di granoturco grossolanamente frantumato e rammollito in acqua. Si spargono da 12 a 15 kg. di questa miscela per ogni ettaro.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 31,50	a 32 —
Ghirca Nicolajeff	» 23 —	» — —
Azima Nicolajeff	» 23,50	» — —
Berdiansca	» 23	» — —
Grani duri: Taganrog	» 23 —	» — —
Sardegna	» 31,50	» — —
Granoni: Danubio	» 15,25	» 16 —
Alta Italia	» 17,50	17,75
Avena: Nazionale	» 17,30	» 17,40
Estera (oro)	» 13,75	» 13,78
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 14,75	» — —
Legumi: Fagioli esteri	» 25 —	» 32 —
Ceci macina	» 25 —	» 26 —
Fave e favini	» 21 —	» 21,25
Lupini	» 15,25	» — —
Segale	» 17,38	» — —

Tendenza del mercato: Continua la tendenza all'aumento dei grani, specialmente esteri.

Alessandria.

Frumento	L. 31 —	a 32 —
Meliga	» 19,50	» 19,75
Avena	» 17 —	» 19 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 31,75	a 32,75
Risone bertone	» 28,75	» 30 —
» nostrano	» 23,75	» 25,25
Segale	» 22,50	» 23,50
Meliga	» 19 —	» 20,50
Avena	» 18,75	» 19,75
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L. 31,75	a 32,25
Riso nostrano a sacco	» 39 —	» 42 —
» giapponese	» 31 —	» 32,50
Granoturco al q.le	» 19 —	» 19,50

Torino.

Frumenti piem.	L. 30,75	a 31,50
» esteri	» 31,50	» 32 —
Frumentone	» 18,25	» 18,75

Cuneo.

Frumento	L. 31 —	a 31,50
Meliga	» 18,50	» 19,10

Brescia.

Frumento	L. 29,75	a 30,75
Frumentone	» 18,75	» 19,25
Avena	» 18,50	» 19 —

Milano.

Frumento nostrano	L. 32,50	a 32,75
» veneto e mant.	» 32,50	» 33 —
» estero	» 33,25	» 33,50
Risone Ostiglia I.o	» 23,50	» 25 —
» giapponese I.o	» 22	» 23 —
Riso Ostiglia e Novar.	» 42 —	» 43 —
Risetto	» 27 —	» 29 —
Mezza grana	» 23,50	» 25,50
Risina	» 19,50	» 22 —
Risone nostrano	» 23 —	» 24,50
Granoturco nostrano	» 18,75	» 19 —
» veneto	» 21,50	» 22,50
Avena nazion.	» 20 —	» 20,50
» estera	» 19,25	» 19,75
Orzo nazionale	» 21 —	» 22
Segale	» 23,50	» 24 —
Miglio	» 20 —	» 21 —

Tendenza del mercato: In generale aumentato

Pavia.

Frumento	L. 30 —	a 31 —
Granoturco	» 18,50	» 19,50
Avena	» 18,75	» 19,75

Vicenza.

Frumento	L. 29,25	a 30,50
Frumentone	» 18 —	» 19,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Verona.

Frumento	L. 31,50	a — —
Frumentone	» 21,50	» — —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 30,75	a 31 —
» buono mercant.	» 30,40	» 30,60
Frumentone pignoletto	» 20,25	» 20,50
» gialloncino	» 20 —	» 20,20
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18,50	» 19 —
Sorgo rosso	» 9 —	» 9,25
Riso fino	» 45 —	» 47 —
» nostrano	» 41 —	» 44 —

Rovigo.

Frumento	L. 31	a 31,40
Frumentone	» 19,75	» 20,75

Cremona.

Frumento	L. 29,50	a 30,50
Granoturco	» 18,50	» 19 —
Avena	» 16 —	» 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31 — a 31,75
Frumentone . . . » 19,75 » 20 —
Avena . . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Granoturco . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . » 18,50 » 19 —
Segale . . . . » 23 — » 24 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 30,50 a 31 —
Granturco . . . » 18,75 » 19,25
Fava marzuola . . » 19 — » 20 —
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 20,30 » 20,65
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31 — a 31,50
Frumentone ferrarese . » 19,50 » 20 —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 31,50 a 31,60
Granturco . . . » 20,50 » 21 —

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 33 — a 33,50
Frumento rosso . . » 32 — » 32,50
Granoturco . . . » 19,75 » 20,50

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 30 — a 31 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32,50 a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 33,19 a 33,66
Sammartinara . . » 32,89 » 33,14

Cagliari.

Frumento . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: In rialzo i frumenti

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 67,50 a 90 —
Vitelli . . . » 97,50 » 107,50

Torino.

Sanati . . . . L. 10,50 a 12 —

Oleggio.

Buoi . . . . L. 91 a —
Vitelli . . . » 102 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 88 a 98
» magri . . . » 62 » 72
Vacche grasse . . . » 82 » 92
» magre . . . » 52 » 62
Tori . . . . . » 82 » 92
Vitelli (p. v.) . . . » 110 » 115
Suini grassi (m.) . . » — » 150
» magri (v.) . . » 130 » 135
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 105 a 95
Maiali . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Ricercato bestiame giovane grasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 10,50 a 11,50
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 10 — a — —
Paglia . . . . » 4,50 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 135 » 150
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 80 a 100
Lupinella . . . . » 130 » 140
Medica . . . . » 120 » 150
Sulla . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 120 » 165
» trifoglio . . » 85 » 125

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . L. 8,25 » 8,50
Agostano . . . » 8,75 » 9 25

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 2,90 a —
Piacenza . . . . » 2,80 a 2,90
Cremona . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . » 3 — » —
Parma . . . . » 2,55 » 2,70
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,96 a 0,98
» 2ª » . . » 0,92 » 0,94
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . » 74 » 75
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7 — » 7,25
Reggio E., » . » 6 — » 7 —

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 180 » 190
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 205 » 215
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 240 a 245
Mangiabile . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 190 a 200
» » 2.a » . » 177 » 187

Siena.

Olio d'oliva . . L. 108 a 196

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . L. 170 a 186

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . » 134 » 138

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . . » 172 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 172,50

Tendenza dei mercati: Fermo; limitatissime richieste.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 13,25 a 13,50
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . » 160 — a 170

Genova.

Carrube . . . L. 13,25 a 13 50
Mandorle Sicilia . . » 180 » 185
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 30 — » 32 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 200-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-300 . » 5,50 » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,50 » 3 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21 — a 26 —
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . . » 82 » 84
scarti . . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . L. 16 a 16,50
Gallipoli . . . . » 15 » 17 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . . » 20 » 24
Barolo . . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) L. 20 a 21
» rosso . . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . . » 12 » 13
» rosso . . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . . » 20 » 24
Pisa . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . . » 18 » 25
» 2.a » . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . . » 10 » 16
» bianchi . . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 14 — » 15 —
Mistretta . . . . » 9 — » 10 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . . » 18 — » 19 —
id. bianchi . . . » 18 — » 19 —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi quasi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna marzo-aprile . . L. 52 — a — —
Id. nazionale id. . » 48 — » 48,50
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . . » 15 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » — —
Nitrato soda . . » 25,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 30,50 » 30,75
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
Solfato potassico . . » 25,25 » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi sostenuti.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI

Amministratore: DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 16 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi - *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87 - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

L'inasprimento delle tariffe americane

Nel *Coltivatore* scrivevamo, subito dopo l'elezione di Taft: attendiamoci nuovi e più gravi dazii sui prodotti agrarii italiani.....

Oggi il telegrafo ci annunzia che le nuove tariffe, già votate dalla Camera, sono ora in esame presso il Senato americano. Le promesse fatte durante il periodo elettorale per la nomina del presidente si vengono così mantenendo, e l'*American protectiv tarif league* registrerà la sua prima vittoria.

Il sig. Wilburn T. Wakeman, segretario di questa associazione, influentissima presso il parlamento nord-americano, aveva chiaramente affermato, in una intervista del febbraio scorso, che solo con una energia politica doganale potevano gli Stati Uniti accelerare la loro convalescenza commerciale « che procede tuttora con una lentezza desolante ».

E quale fosse l'energica politica commerciale, la lega affermò e chiarì nella grande adunanza del 16 febbraio. In essa fu detto che, come la supremazia industriale degli Stati Uniti fu *edificata e conservata* coi dazii protettori, era al dazio che occorreva ricorrere in questo momento in cui il paese leva il capo dopo una crise spaventosa.

D'altra parte il rialzo dei dazii aveva fatto parte del programma presidenziale. Occorre — diceva la dichiarazione della convenzione repubblicana — che i dazii protettori assicurino un profitto ragionevole all'industria e all'agricoltura nazionale. Tali dazii dovranno non essere eccessivi e non ripercuotersi sui consumatori, ma esser tuttavia tali da assicurare in modo non dubbio la protezione ai prodotti nazionali.

Nè si mancò di tirare in campo le necessarie rappresaglie contro il protezionismo europeo. — Così, a mò d'esempio, uno dei prodotti americani che le dogane europee colpiscono più duramente è l'olio di cotone. E gli americani se ne lagnano. E' vero che alla nostra volta noi non abbiamo torto di difendere in questo modo la nostra olivicoltura contro gli olii di semi, che al buono e puro nostro olio d'oliva fanno una concorrenza veramente rovinosa.

E così l'Italia applica un dazio di 24 lire il q.le in tariffa generale e 21,50 in tariffa convenzionale. Più severi di noi, gli spagnuoli colpiscono gli olii di semi, e perciò quello di cotone, con 27 lire, e, oltre a ciò tutto l'olio d'oliva che risulti mescolato con quest'ultimo viene alla frontiera spagnuola denaturato.

L'Austria va più in là, e nella sua tariffa generale l'olio di cotone, che vi è specificatamente indicato, vien colpito con 40 corone al q.le. E con 30 fr. lo colpisce la Rumenia.

Ora tutto ciò esaspera gli interessati agli Stati Uniti d'America, che sono, come è noto, grandi importatori

d'olio di cotone. Ma questo ed altri esempi, più che il motivo di legittime ritorsioni, vengono a fornire il pretesto che la grande repubblica americana ha accampato ed accamperà per giustificare gli enormi aumenti di dazii puramente protettivi, anzi, come temiamo, a dirittura proibitivi.

E ci limitiamo ad esprimere per ora il timore di nuovi gravissimi dazii, non essendoci ancora note le tariffe recentemente proposte. Ma come non credere che si sia potuto negare una soddisfazione agli agricoltori della California? Essi sono colpiti, pel vino, da una ben dura crise, la quale trova la sua ragione nell'opera invadente e vittoriosa delle leghe di temperanza.

Ed allora han chiesto protezione per gli aranci, per l'uva, per l'olio.

Per quest'ultimo, che già paga in fusti circa 60 fr. il quintale (40 *cents* per gallone) se ne chiedono 120. Se questa cifra fu accordata vorrà dire la proibizione completa dell'olio italiano. Ma 60 fr. era già troppo, ed anche un lieve aumento sarebbe fatale alla nostra esportazione!

E che dire degli agrumi? Per questi si chiedeva un aumento di dazio del 25 0[0. È con vera ansietà che attendiamo di conoscere le nuove tariffe: non è certo esagerazione il dire che, tanto per l'olio quanto per gli agrumi, esse saranno decisive per la nostra agricoltura meridionale.

Abbiamo veduto che i deputati siciliani, riunitisi il 31 marzo a Montecitorio, hanno deliberato di invitare il governo nostro a trattare con quello americano « concedendo all'uopo qualche diminuzione sui nostri dazii a vantaggio delle merci nord-americane ». Certo è ormai questa l'unica via da seguirsi, poichè non ci pare sia da riporre molta fiducia nelle rappresaglie, minacciate da noi anche dai banchi del Governo.

E così, non appena conosciute le loro tariffe, occorrerà negoziare; i nuovi dazii americani saranno probabilmente a due colonne, l'una per la tariffa massima, o generale, l'altra per la minima, che sarà la tariffa *di scambio*. Ma siccome gli americani non sogliono accordare la clausola della nazione più favorita, ma solo la *reciprocità*, è a prevedersi che la legge di prossima votazione autorizzerà il presidente a concedere tale tariffa minima parzialmente, in cambio di vantaggi equivalenti (1).

L'abilità dei nostri negoziatori starà dunque nel cercar d'ottenere concessioni su determinate voci, per noi soli, escludendone i nostri concorrenti. Ottenendo ciò, anche una tariffa minima altissima lascerebbe alle nostre esportazioni un *modus vivendi*. L'olio d'oliva, ad esempio, verrebbe sempre acquistato, perchè la California è ancora ben lunge dal produrre la quantità necessaria al consumo, ed è noto che le prove di coltivar l'olivo nella Florida, al nord ovest del Texas e nelle vallate irrigate dell'Arizona non diedero finora buoni risultati.

E. OTTAVI.

Note di stagione

Semina frumentone — Bietole che non fanno fila.

O con la seminatrice o con la *versurella* Dal Fiume, altra volta descritta, ma mai con il vecchio aratro di legno, si semini il frumentone a linee abbinate, allargando o restringendo a distanze a seconda della varietà usata.

Dove non si è letamato si concimi, nelle proporzioni replicatamente indicate, col perfosfato, col solfato di potassa, e, subito dopo la prima sar-

(1) Dalle ultime notizie che leggiamo sui giornali americani parrebbe che si voglia mutar sistema. Si avrebbe cioè una tariffa minima, da concedersi ai paesi che s'accorderanno *entro due mesi* (?!) coll'Unione, mentre per gli altri si applicherebbero delle sopratasse varianti dal 25 al 40 0[0.

chiatura, col nitrato di soda. Molte fabbriche offrono, oggi, delle formule complesse e chi a queste ricorre pretenda la più sicura garanzia d'analisi.

Fino alla metà d'aprile, ma non oltre, si possono seminare le varietà a grande sviluppo, ed a tardiva maturazione, come il pignoletto, il gialloncino, l'ibrido ecc. ma più avanti prudenza consiglia di seminare varietà precoci, come il friulotto, il panarino, ed il cinquantino.

Ad evitare la mancanza deplorata al momento opportuno, nel maggior numero dei poderi, dell'apprezzato *Caragua*, in un ritaglio qualunque si semini una piccola quantità di questo prezioso cereale, prezioso per l'altissima produzione a cui può arrivare e per l'abbondante quantità di foraggio verde che costantemente dà, così negli erbai estivi come in quelli autunnali.

*
* *

Siamo al solito incubo e quest'anno più giustificato del solito. Si seminarono le bietole con terreno in condizioni tutt'altro che favorevoli e l'abbondante pioggia ed il susseguente vento concorsero, specie in alcuni terreni, a produrre una crosta così grossa da permettere ai glomeroli di germinare impedendo però al tenero germoglio di venire fuori terra. Chi ha seminato a pozzetta, per elementare considerazione, avrà minori danni, ma chi non seppe staccarsi dalla seminatrice potrà in avvenire scontare amaramente la colpa di non voler innovare. Tra i rimedi sentii, persino, consigliare l'uso del rastrello ma io ritengo non seguibile il suggerimento. Se la crosta è sottile, la tenera piantina saprà vincere la resistenza e potrà seguire l'incominciato ciclo vegetativo, ma se la crosta è grossa il glomerello già germinato si troverà chiuso tra la crosta stessa e smuovendo questa si solleverà quello, con sicura rovina. Attendere una pioggia parmi ancora il partito migliore, o volendo pure tentare un rimedio, per chi non è provvisto di una ruota dentata, da alcun tempo addietro suggerita, si provi con uno dei forconi comuni da fieno a puntare il terreno lungo la fila spezzando la crosta senza sollevarla. In ogni caso non si esageri nel timore perchè, come dissi altra volta, un bietolaio rado può raggiungere produzioni più elevate di un bietolaio fitto.

E. PETROBELLI.

L'innesto a zaffo ed una innestatrice a motore

Con questa nuova forma d'innesto si permette alla zona generatrice di sviluppare il callo regolarmente su tutta la periferia di combacia-

mento dei due pezzi. Si tratta, in sostanza non più del taglio inclinato a bietta come nell'innesto inglese, ma di un taglio fatto normalmente all'asse dei pezzi, cioè ad essi perpendicolare, taglio che a parità di diametro riesce anche più piccolo.

Invece di ricorrere allo spillo di fil di ferro, o allo stecchetto di legno per unire il soggetto alla marza, dopo tagliati nel modo detto, l'ing. Raimund Hengl ha ideato di intagliare lo spillone proprio nel legno vivo di una delle talee, e di perforare un buco cilindrico di calibro corrispondente nella cavità midollare dell'altro pezzo, come si vede nelle due figure laterali; si può così far penetrare lo spillone o zaffo di un pezzo nel foro midollare dell'altro.

Fig. 23.

Ma l'ing. Hengl ha completato la sua trovata, ideando anche una macchinetta a movimento rotatorio che serve a trapanare la talea per scavare il foro midollare, e a intagliare nell'altra talea lo zaffo o spillone.

La macchina innestatrice va a pedale, come le macchine da cucire, e può anche essere azionata da un motorino elettrico, o a benzina.

Su di un disco che rotea in piano verticale, stanno, su di una faccia il trapano, o perforatore, come si vede nella figura 25; nell'altra l'intagliatrice o tornitrice. Il disco (fig. 24) è collocato in mezzo ad un tavolino, in modo da permettere agli operai di lavorarvi attorno comodamente.

Prima di portare la talea alla macchina perforatrice, si taglia con una forbice vicino al nodo, poi si spinge contro la punta del trapano

la quale incide un foro liscio, perfettamente calibrato sul diametro dello zaffo che gli corrisponderà; allorchè la perforazione è giunta ad una certa profondità, la parete frontale della talea viene a contatto con un coltello rotante, posto dietro al succhiello, il quale opera un taglio normale all'asse e perfettamente liscio. In modo analogo si procede per la tornitura e preparazione dello spillone sull'altra talea, la quale vien prima tagliata a circa 2 centimetri dal nodo: spinta contro il tornio roteante viene automaticamente centrata nel midollo della talea, in modo da poter intagliare nel circostante corpo legnoso questa specie di

Fig. 24. Fig. 25.

tappo cilindrico, perfettamente concentrico al midollo. Spingendo l'estremità della talea contro l'apparecchio, la punta che ha servito a centrare la talea, e che è fissata su una molla presentata in sezione nella fig. 24, rientra e lascia allora funzionare il coltello rotante, il quale taglia nel legno vivo dal di fuori all'indentro, producendo truccioli spirali, e lasciando nel mezzo uno spillone o zaffo perfettamente liscio.

Due operai, che possono essere anche due semplici ragazzi, si siedono uno per parte al tavolino; uno prepara le talee col foro, e l'altro quelle tornite e foggiate a zaffo. Altri operai uniranno poi le due talee, e faranno così il vero innesto.

Una simile macchina può allestire sino a 12.000 innesti in un giorno. Essa può lavorare talee del diametro da 6 a 16 mm.; a tal uopo ha tre pezzi di ricambio pei diversi pezzi di ricambio. I coltelli possono lavorare fino a 20.000 pezzi, senza essere affilati di nuovo.

Questo innesto, osserva giustamente l'egregio prof. C. Hugues, si eseguisce senza contatto delle corteccie, il che è molto importante,

Fig. 26.

perchè la turgescenza delle cellule costituenti il callo e le lamelle del tessuto cicatriziale, allorchè dà origine ad una pressione soverchia di contatto, invece di giovare, può nuocere alla concrescenza dei tessuti di saldatura, ed arrivare talora ad allontanare e spostare i pezzi incastrati, rompendo lo loro aderenza.

Ing. F. Seta.

La coltivazione di ortaggi per averne seme

Il modesto orticultore suol lasciare ogni anno alcune piante dell'orto venire in seme spontaneamente allo scopo di avere la semenza per le coltivazioni future.

E' bene però, data l'importanza che indubbiamente ha la qualità del seme nel successo della coltura, destinare alla produzione del seme medesimo non solo speciali piccole aiuole ma particolari cure ed avvertenze. Il prof. Zacharewicz, di cui è nota la grande competenza in materia, ne ha dato di recente alcune che meritano di essere conosciute.

Melanzane. — Si seminano in marzo o primi di aprile in letto caldo ben preparato; dose di seme atto a dar piante sufficienti a piantare 1000 m² di orto 50 gr.; la germinazione dura 6-10 giorni. Il trapianto si fa in giugno mettendo le piantine a 50 cm. sulle file, e le fila distanti 1 metro. Si ottengono 30 kg. di seme per 1000 m.²

Cardo. — La semina si fa nei primi giorni di maggio, adoperando 50 gr. per piantare poi 1000 m² di terra; germinazione in 7-10 giorni. Trapianto in ottobre a linee distanti 2 cm. e a 1 metro sulla fila. Produzione per 10 are 80 kg. di seme.

Sedano. — Semina in maggio; dose del seme 50 gr., spazio come sopra; germinazione in 8-10 giorni. Trapianto in settembre su linee distanti 1 metro e piante a 60 cm. sulla fila. Prodotto 100 kg. di seme.

Cicoria selvatica. — Semina in luglio in semenzaio o direttamente in posto; nel primo caso 100 gr. di seme e trapianto a ottobre; nel secondo caso 200 gr. sempre per 1000 m². Distanza sulle file 50 cm.; fra le file 1 metro. Prodotto 100 a 150 kg. di seme.

Cavoli. — Tanto i cavoli comuni che i cavolfiori si seminano in luglio, mentre i cappucci si seminano in giugno, seme 50 gr. Trapianto in settembre pei cavoli, in ottobre pei cavolfiori e i cappucci. Distanza fra le file 1 metro; sulla fila 50 cm. Produzione 100 kg. seme; pel cavolfiore 10 a 40 kg.

Cetrioli. — Semina in posto in aprile-maggio; dose in seme 250 gr. per 1000 m²; file distanti m. 1,50, e piante a 50 cm. sulla fila. Prodotto 40 kg. di seme.

Spinacio. — Semina in febbraio-marzo in posto e in file distanti 50 cm.; 800 a 1000 gr. per 1000 m². Prodotto in seme 250 kg.

Lattuga. — Semina in febbraio; dose 70 gr. per 1000 m². Trapianto in aprile su linee distanti 80 cm.; sulla linea piante a 25 cm. Prodotto 70 kg. per 1000 m².

Cipolla. — Semina in aprile-maggio; dose 100 gr. pel trapianto in 1000 m^2; trapianto che si fa a ottobre in linee distanti 60 cm. e mettendo i bulbi a 15 cm. sulla fila. Prodotto 50-80 kg.

Prezzemolo. — Semina in giugno, direttamente in posto a file distanti 75 cm. e sulla fila a 15 cm.; dose 200 gr. per 1000 m^2. Prodotto 200 kg. per la stessa superficie.

Porro. — Semina in maggio, dose 100 gr. per aver piantine sufficienti a 1000 m^2. Trapianto in settembre-ottobre in file distanti 60 cm.; sulle fila piante a 15 cm. Prodotto 100 kg. seme sulla stessa superficie di 1000 m^2.

Pomodoro. — Semina in marzo; dose 25 gr. per 1000 m^2; trapianto in giugno, in linee distanti 1 metro; piante sulla fila a 70 cm. Prodotto 25 kg. di seme per 1000 m^2.

G. Bertoni.

L'orazione di Lisia

CONTRO I RIVENDITORI DEL GRANO

L'argomento del prezzo del frumento è sempre d'attualità e così sarà per qualche mese ancora, e a trattarlo sotto ogni punto di vista concorrono tanto la stampa politica quanto quella tecnica: non ci è sembrato perciò privo d'interesse un salto nell'antichità greca ed il richiamo ad uno dei celebri discorsi di Lisia; quello in cui l'oratore siracusano denunziò ai cittadini giurati d'Atene le male arti dei *sitopòli* o rivenditori di grano, e ne chiese la condanna capitale.

Ci offre il destro di far ciò l'avv. Federico Negri di Casale, un cultore appassionato e dottissimo della letteratura ellenica, il quale, pel primo in Italia, ha tradotto i 34 discorsi che rimangono dei 250 che gli antichi possedevano di Lisia, ed ha tradotto pure gli altri sommi oratori dell'antica Grecia.

L'orazione κατα των σιτοπωλων ci rivela come la repubblica d'Atene tutelasse gli interessi dei consumatori di frumento, vietando l'accaparramento, punendo i rivenditori che si unissero per esercitare il commercio delle granaglie (trust) ed obbligando a vendere non al di là d'un dato prezzo. In tal modo Atene voleva che le sue leggi esercitassero le funzioni di calmiere dei prezzi e temperassero il dazio doganale, del

resto assai tenue, imposto all'importazione dall'estero. Tale dazio (Pentecoste) corrispondeva alla cinquantesima parte del frumento che si importava ed era percepito dallo Stato come gabella a mezzo di appaltatori.

Lisia, che aveva goduto dell'amicizia di Socrate, parla, come questi, per via di domande e risposte, ed eccolo ad incalzar l'accusato: (1)

— E prima sali e dimmi tu, sei metéco? (2)

— Sì.

— E, come tale, dovevi tu vivere obbedendo alla legge, oppure facendo il piacer tuo?

— Obbedendo alla legge.

— E se qualcosa hai fatto contro le leggi, credi tu che ti si dovrebbe dare altra pena che la morte, se per quelle mancanze la morte è comminata?

— Certamente.

— Rispondimi ora se ammetti d'aver comprato grano in quantità maggiore delle 50 *formé* che la legge permette?

— Ho comprato per ordine dell'autorità. —

Qui Lisia narra e prova con testimonii d'aver indagato se veramente la colpa fosse dell'autorità. Un arconte gli riferì d'aver semplicemente consigliato ai mercanti di non farsi la concorrenza e d'averli invitati a non mettersi assieme per comprare il grano, il quale ordine fu dai detti mercanti tenuto in non cale.

E continua:

— Ma forse diranno, come anche in Consiglio, che per amore della città hanno comprato grano in grande, per rivenderlo al più buon mercato possibile. Ma io vi addurrò argomento grandissimo, ed il più palese, che essi mentono. — Bisognerebbe infatti che risultasse che essi, se davvero cotesto lo facevano a vostro vantaggio, per più giorni avessero venduto allo stesso prezzo, sì da esaurire tutta la merce che avevano comprato in blocco; ma ora qui, talora anche nello stesso giorno, rivendevano ad una dramma (3) più caro, come se avessero comprato a *medinno* (4). E di questo fatto vi produrrò testimoni. —

(1) La causa è evidentemente fatta contro più mercanti, ma una legge prescriveva che nei processi capitali l'accusato dovesse essere processato singolarmente.

(2) *Metéco*, coabitante, straniero residente in Atene.

(3) Quasi una lira delle nostre.

(4) Il medinno era equivalente di 6 modii romani, il modio romano era circa un decalitro.

Si sentono i testi, in seguito a che Lisia, dopo alcune considerazioni così tuona, sino al fine della sua orazione:

— L'interesse di questi mercanti è contrario a quello dei cittadini. Giacchè i più lauti guadagni essi li fanno allorchè, all'annunzio di qualche disastro cittadino, vendono subito il grano a prezzo più caro. E così sentono con piacere le vostre sventure, cosicchè certi avvenimenti vengono sempre a saperli prima degli altri, e certi fatti li inventano essi medesimi, spargendo false notizie (*è il reato di aggiotaggio*), come ad esempio, o che le navi furono distrutte nel Ponto Eusino, o che durante la loro rotta furono catturate dai Lacedemoni, o che i mercati sono bloccati, o che le tregue stanno per essere concluse; ed a questo punto verso di voi giungono di inimicizia, che in questi momenti, in cui il nemico vi insidia, anch'essi vi tendono agguati. Giacchè proprio quando avete il massimo bisogno di grano, essi (facendone incetta) ve ne defraudano e non lo vogliono rivendere, affinchè da noi non si stia a lesinare sul prezzo, ma ci abbiamo ad accontentare di comprarlo a qualunque costo da loro (pur di ottenerlo) e ce n'andiamo. — Cosicchè talvolta in piena pace siamo assediati da costoro.

E così da un pezzo la città ha conoscenza della costoro malvagità e mala fede, tantochè, mentre quanto a tutti gli altri rivenditori di merci, ha stabilito in genere la soprintendenza degli *agoranomi* (1) per questo solo mestiere voi nominate funzionari speciali, cioè i *sitofilaci* (2). E spesse fiate ad essi, che sono pur cittadini, avete fatte scontare le maggiori pene, perchè non furono in grado di superare la costoro malvagità e frenarla. Eppure qual pena dovrebbero da voi subire i delinquenti medesimi, quando anche i funzionari, che non riescono ad esercitare su di essi una vigilanza efficace, li mettete a morte?

Ma bisogna anche considerare che vi è impossibile di assolverli. Se infatti mandate liberi costoro, che hanno ammesso di essersi coalizzati a danno degli importatori, sembrerà che voi vogliate insidiare coloro che approdano al nostro porto. Se infatti si facessero altra difesa nessuno potrebbe biasimare coloro che dessero voto assolutorio; giacchè è in vostra balìa prestar fede a quello che volete delle due parti. Ma ora, come ei non parrebbe che fate cose gravi, se coloro che sono confessi di aver violato la legge li aveste a rimandare impuniti?

---

(1) *Astinomi* e *Agoranomi* facevano il servizio dell'edilità: L'astinomo provvedeva alla *polizia* in generale, l'agoranomo era il preposto ai mercati.

(2) Prefetti dell'annona; ispettori del grano.

Rammentatevi, o cittadini Ateniesi, che molti che caddero sotto questa imputazione, ed avevano testimonii, a morte li condannaste: avevate difatti ritenute degne di maggior fede le parole degli accusatori. Eppure, come non sarebb'ella cosa stupefacente se, giudicando degli stessi crimini, preferiste far pagare il fio a coloro che negano il fatto?

Ma poi, o cittadini giudici, a tutti credo essere manifesto, che i processi contro questi delitti sono quelli che maggiormente concernono il pubblico interesse nella città; cosicchè i cittadini domanderanno quale opinione abbiate a questo proposito, pensando che se li condannaste a morte, gli altri si terranno più onesti; e se viceversa li rimanderete impuniti, avrete votata molta licenza per loro di fare ciò che vogliono.

Ma bisogna, o cittadini giudici, che li puniate, non solo per il passato, ma anche per dare un salutar esempio pel futuro. Così infatti saranno difficilmente sopportati.

Considerate poi che molti, che fanno questo mestiere, hanno dovuto sostenere giudizio capitale. E fanno, in tal commercio, così lauti guadagni, che osano ogni giorno affrontare il pericolo per la vita, piuttosto che cessare di fare su di voi illecito lucro!

Ma poi, neanche se vi scongiurassero e supplicassero, dovreste o potreste avere di loro giusta pietà! Ma abbiatela piuttosto per quelli dei cittadini, (*cioè gli ispettori*) che dovettero morire per la perfidia di costoro, e per gli importatori (*all'ingrosso*), contro i quali costoro si sono coalizzati (*fecero il Trust*); questi, voi dovete favorire, e renderli più ben disposti (*a venire nel nostro porto*), condannando invece costoro alla pena legittima.

Se no, qual concetto, pensate voi, dovranno avere (*gli importatori*) quando sappiano che, dei rivenditori, voi assolvete proprio quelli che sono confessi di avere tese insidie a coloro che importano merci?

Non so che cosa si deva dir di più (*per ottenere la loro condanna*). Giacchè, quanto agli altri accusati, allorchè vengon giudicati, bisogna apprendere i fatti dagli accusatori, qui viceversa la malvagità di costoro la conoscete tutti quanti (*di scienza vostra propria*).

Se adunque li condannate farete giustizia, e comprerete il grano a più buon mercato; se no, a più caro prezzo (1).

REDAZIONE.

(1) Il tasto è toccato con calma e serenità, per mandare alla morte i bricconi. Di rettorica non ce n'è punto. Si tratta la cosa alle buone come se si dovesse concludere un piccolo affaruccio.

Alla ricerca di nuove varietà di frumento

UNA VISITA ALLA R. STAZIONE DI GRANICOLTURA IN RIETI

Ormai anche nella vita di quel mondo agricolo essenzialmente pratico che non si lascia facilmente trascinare a novità, la parola *ibridazione* non giunge nuova. Le meraviglie d'America hanno fatto chiasso; ma chi dirige la R. Stazione di granicoltura in Rieti, detesta evidentemente ogni forma di *réclame*. Studioso severo ama che il silenzio lo circondi, poichè ha affrontato un difficile problema, del quale, traverso serî ostacoli, giungerà — speriamolo — alla soluzione.

È questione di tempo. Qui non s'improvvisa, mi diceva mentre si visitava i nuovi e adatti locali della R. Stazione di Rieti, il prof. Nazzareno Strampelli.

Ed ora che la Camera, con ampiezza pari alla portata dell'argomento, ha discusso la grave questione della utilità finanziaria ed economica del dazio sul grano, mi sovvengo della visita fatta, or sono due mesi, e non per sciogliere un inno che sarebbe fuor di tempo se non di luogo, ma per ricordare che fra le istituzioni destinate ad agevolare l'intensificazione della cerealicoltura contiamo in Italia la R. Stazione di granicoltura, scrivo brevemente le mie impressioni.

Riconosciuta la necessità di liberarci dalla servitù delle nazioni gran produttrici di grano, il protezionismo deve spronare il coltivatore a produrre frumento in maggior copia, e molto più se ne avrà quando con la conoscenza e l'applicazione delle buone pratiche colturali, potremo valerci di varietà di frumento resistenti ai parassiti crittogamici e all'allettamento.

Chi ha mai pensato, e chi sa calcolare quanto grano debba andar perduto, distrutto dalla *ruggine* o piegato sul debole culmo che non ha forza di sorreggere e maturare le spighe?

« Per conseguire progressi reali e permanenti nella cerealicoltura occorre altresì poter disporre di varietà di cereali che permettano l'utilizzazione completa dell'aumentata fertilità del suolo ».

La ricerca o creazione di frumenti adatti ai nostri climi ed alle moderne esigenze colturali, ecco il compito principale che la R. Stazione di granicoltura si è imposto.

Chi non conosce i pregi del grano di Rieti? Costretto nella pianura reatina umida e calda, si è educato a resistere alle crittogame e più

ancora alla *ruggine* che in particolar modo l'insidiava e ha vinto. Ma se il grano di Rieti è resistente alla ruggine, il culmo che ha piccoli e limitati fasci libero-legnosi, male regge all'allettamento.

Per dargli questa resistenza organica si debbono modificare numero forma e disposizione di questi fasci, e poichè abbiamo varietà (quali il *Noè*), che poco resistenti alla ruggine, lo sono all'allettamento, un giudizioso lavoro di ibridazione, potrà solo procurare quella nuova varietà desiderata che associ i due caratteri antagonistici.

— Qual'è il metodo da Lei seguito, professore? chiesi allo Strampelli.

— Sin dal 1903 intrapresi il lavoro di *selezione* seguendo il metodo classico di Hallet, diminuendo però la distanza fra pianta e pianta, poichè se il grano *reatino*, nella vallata di Rieti, è coltivato soverchiamente rado, risente anch'esso i danni della ruggine.

Ora da tale selezione, così da me modificata, vado ottenendo buoni risultati in riguardo alla bellezza dei cespi, alla lunghezza delle spighe, ed alla loro ricchezza in semi; ma, nulla ancora ho guadagnato in merito alla resistenza all'allettamento, fatto che prevedevo, perchè ho in gran dubbio che con la sola selezione si possa avere i risultati desiderati. Ella sa che per dare ad una varietà e razza qualche carattere, in essa per nulla esistente, è necessario l'incrocio con altra varietà o razza che possieda il carattere desiderato.

*
* *

Non riferiremo che sommariamente della interessante tecnica dell'ibridazione. Si tratta di procedere con cautela, di portare in vasi a maturazione le piante precoci e tardive, in modo da ottenere la contemporanea fioritura delle piante destinate a funzionare da femmine e di quelle destinate a produrre materiale per l'impollinazione. Di fare una speciale toeletta alla pianta lasciando le due, tre spighe prescelte (le altre si tolgono) e liberandole dai fiori troppo arretrati; di castrare con pinzette i fiori, asportando le tre antere, e rispettando ovario e stigmi. Le spighe castrate si proteggono introducendole in un tubo di pergamena saldata nella congiuntura longitudinale con collodion, chiuso con batuffoli di cotone cardato e assicurato ad una canna conficcata nella terra del vaso. Un cartoccio conico fissato alla canna di sostegno ripara il batuffolo superiore di cotone dalla pioggia e dalla rugiada. Quando gli organi femminili saranno pronti per ricevere l'impollinazione, si libera la spiga castrata dal tubo di carta pergamena, si aprono con le pinze le glume di ciascun fiore, e con un pennellino si spolvera, sulle piumette di ciascun stigma, il polline, che si porta in un vetrino

da orologio, e che è stato raccolto con cure speciali dal vaso della varietà destinata a funzionare da maschio.

Fatta l'operazione si torna a proteggere la spiga col tubo di carta come dianzi. Constatata l'avvenuta fecondazione, e passati alcuni giorni, si toglie la spiga dal tubo di carta e la si racchiude in un sacchetto di garza, ove si lascia sino a maturazione completa.

La R. Stazione di granicoltura ha tentato ancora incroci fra generi e specie diverse, ottenendo ibridi quali il *Rieti* × *Segale,* il *Rieti* × *Spelta* aristato, il *Rieti* × *Triticum amyleum.*

Curioso è il fatto che negli incroci di un frumento turgido con un tenero aristato, non è raro veder comparire forme con il carattere della muticità che manca nei due genitori.

I lavori d'ibridazioni sono stati estesi anche al granturco, allo scopo di cercare una varietà molto precoce e nel contempo assai produttiva. È stato incrociato ad esempio un *mais nostrale* a grandi spighe e piene granella, col *cinquantino*, il *giallo precoce* ed altri a piccole spighe scarse di seme. Pare che a tale proposito si siano ottenuti risultati soddisfacenti e che con la selezione di qualche anno ancora sarà fissata la forma che si è cercata.

Sono 281 gli ibridi creati, dalla R. Stazione di granicoltura, dall'anno 904 al 907, e in essi il Rieti è entrato 125 volte come elemento maschile e 144 come femminile; come elemento opposto hanno funzionato quasi tutte le migliori varietà di frumenti teneri, turgidi, duri ed amilacei.

Non parlo del sistema di classificazione, e delle osservazioni che hanno un grande interesse dal lato scientifico come quelle che riguardano l'origine dei frumenti e di altri cereali. L'ibridazione, a differenza della selezione, ha già portato una modificazione nei culmi di ibridi di Rieti, le di cui sezioni osservate al microscopio rivelano un maggior numero, una diversa disposizione dei fasci libero-legnosi. È una promessa.

Il prof. Strampelli, che è uomo provvisto di quella costanza che dà la fede, positivo e sincero, dice, e scrive che per ora i risultati ottenuti non sono che speranze. Ora il suo non è un facile compito, ma per questo è altrettanto più utile e più bello. Rincara il grano, rincarano con passo inaudito il pane e la carne, la vita quotidiana vuole adunque più pane, e la questione del frumento è divenuta quistione vitale allarmante; tentiamo adunque di salvare quella parte che crittogame e allettamento distruggono.

Questa parte è una quantità non trascurabile. Non è vero, prof. Strampelli?

A. Cravino

direttore Cattedra ambul. di agric. di Benevento.

Un nuovo irroratore a gran lavoro per vigne strette

Gli apparecchi irroratori contro la peronospora trainati da animali e azionati automaticamente collo stesso movimento delle ruote, rappresentano indubbiamente un'economia notevolissima nella lotta antiperonosporica. Economia tanto più rilevante ed opportuna in questi periodi di crisi vinicola e di elevati prezzi della mano d'opera.

Ma finora i modelli di irroratori a gran lavoro non erano possibili per le vigne intensivamente piantate a 1 m. di distanza o poco più sulla fila, quali purtroppo esistono ancora in molte regioni.

Occorreva quindi l'apparecchio il quale, pur rispondendo a tutti i requisiti di un buono ed economico lavoro di irrorazione, fosse però così poco voluminoso e ingombrante da passare agevolmente anche in inter-

Fig. 27.

filari stretti e da poter voltare comodamente anche là dove le capezzagne sono assai anguste.

Il sig. Vermorel, il celebre costruttore di Villefranche, ha pensato a ciò ed ha risolto il problema. Egli ha presentato all'ultimo concorso nazionale di macchine di Parigi il nuovo modello di *irroratore a gran lavoro per vigne fitte* che oggi illustriamo e che presentiamo nella figura 27.

Si tratta di un apparecchio montato su tre ruote; le due posteriori azionano direttamente la pompa a diaframma. Il serbatoio è in rame rosso spesso, e contiene 100 litri; il riempimento colla poltiglia si fa rapidamente con un secchio dalla larga apertura di 30 cm. di diametro che sta sul serbatoio medesimo.

Le lancie distributrici del liquido sono due e sono fissate ai lati del-

l'apparecchio, in avanti: ognuna di esse porta 3 getti; si può sopprimere l'azione di uno o più di essi quando si voglia.

L'apparecchio è lungo nel suo complesso m. 1,75; la distanza fra le ruote non è che di 45 cm.; il diametro delle ruote 50 cm.

L'apparecchio ed il cavallo sono diretti da un uomo che sta di dietro e non ha alcun sforzo da fare: egli aiuta soltanto colle due stanghe posteriori le voltate all'estremità dei filari. L'apparecchio pesa 155 kg. e costa 400 lire.

Esso è adatto tanto a vigne tese su fil di ferro quanto a quelle affidate a pali; per queste ultime la distanza fra i filari non deve essere inferiore a 1,10; per le prime l'apparecchio passa bene anche se i filari sono distanti 1 metro. Uno spazio di 1,50 all'estremità dei filari, nei viottoli o nelle capezzagne, è sufficente per il comodo svolto.

Trattasi dunque di un apparecchio di grande utilità pratica che sarà certo molto ben accolto anche nel nostro paese.

A. Marescalchi.

Libri nuovi

Dr. A. Vatteroni — « *Relazione sull'attività della cattedra di Grotte di Castro dal 1904 al giugno 1908* ». — Grotte di Castro, tip. Castrense, 1908.

D. Bruni — « *Relazione sull'attività della cattedra ambulante pel mandamento di Pesaro dal marzo 1907 al dicembre 1908* ». — Pesaro, tip. Federici, 1909.

Dr. U. Zanoni — « *Attività del R. Osservatorio bacologico annesso alla sezione di Gallarate* ». — Gallarate, tip. Lazzati, 1909.

G. Rossi — « *La bonifica del Lago Salpi nei suoi rapporti colla malaria* ». — Roma, 1909, tip. Bertero, « estratto dagli Atti della Società per gli studi della malaria.

Id. — « *La bonifica della Valle dell'Idro in prov. di Lecce ed il suo significato per l'avvenire del territorio Otrantino* ». — Roma, tip Bertero, estratto dagli Atti della Società per gli studi della malaria ».

Dr. U. Selan — « *Iniziative ippiche in Friuli* ». — Udine, tip. Seitz, 1909.

Le iniziative sono una fiera di cavalli, un concorso ippico e i diligenti lavori di una Commissione prov. per l'allevamento del cavallo agricolo.

G. E. Rasetti — « *La mosca delle olive ed i mezzi per combatterla* ». — Pisa, tip. Simoncini, 1909, presso la Cattedra ambulante d'agricoltura.

Chiara ed opportunissima istruzione popolare sui nuovi ed efficaci mezzi di lotta a base d'irrorazioni con miscele zuccherine arseniate.

Dr. M. Novelli — « *Sull'importanza del letame in risaia* ». — Mortara, tipografia Cortelezzi, 1909.

Combatte l'errore di ritenere il letame dannoso in risaia; ne mostra con inoppugnabili ragionamenti tutta l'utilità, per le risaie vecchie, date le funzioni fisico-meccaniche e chimico-biologiche che esso compie.

Ing. Agr. Carlo Molo — « *La mungitura, la produzione igienica del latte, l'approvvigionamento del latte ai nostri centri di consumo* ». — Bellinzona, tip. già Colombi, 1909.

L'opuscolo illustra dapprima le buone norme per la razionale mungitura e insegna a compierla bene, poi dice del modo di trattare il latte dopo munto e dei più consigliabili provvedimenti per assicurare la fornitura igienica di latte alla città. Ottimo opuscolo che potrà fare del bene.

S. Zazo — « *Una prova di concimazione chimica sul tabacco* ». — Benevento, tip. D'Alessandro, 1909.

La prova dimostrò che mentre le piante non concimate diedero in media un prodotto di gr. 79 per pianta, quelle che ebbero perfosfato e solfato potassico ne diedero gr. 133.

Dr. D. Allegri — « *Relazione sul lavoro eseguito dalla Cattedra ambulante di Velletri durante otto mesi di attività* ». — Velletri, tip. A. Lizzini, 1909.

Dr. D. Carbone — « *Appunti sugli eumiceti nei loro rapporti colla batteriologia agraria* ». — Portici, stab. tip. Vesuviano, 1908.

Dr. G. Paoletti — « *Coltivazione dell'erba medica in Italia ed in altri paesi d'Europa* ». — S. Daniele, tip. Biasutti, 1909.

Raccoglie con diligenza quanto di più recente e di migliore si è fatto per la buona coltivazione di questa preziosa foraggiera in diversi stati.

G. Mazzini — « *Studio analitico sperimentale su carni insaccate* ». — Torino, tip. G. U. Cassone, 1908.

A. M.

Briciole.

Il prezzo del frumento.

Anche questa è diventata una questione politica. Mentre i giornali avversi al Governo danno per certissimi nuovi e sensibili aumenti nel prezzo del frumento, al contrario gli organi ministeriali credono ad una sosta che darà luogo fra qualche settimana ad una diminuzione.

I primi, quelli del rialzo, parlano di bassi raccolti nel Sud-America e di aumento di noli marittimi, che la speculazione non mancherà di attrarre per far crescere il prezzo del frumento sul mercato brittannico, che in aprile è quasi il solo cliente dell'Argentina.

Gli altri avvertono che il prodotto dell'India è superiore a quello del-

l'anno scorso. E l'India arriva, coi suoi frumenti, subito dopo l'Argentina nei mercati europei. E cioè nel maggio.

La verità è che neppure oggi si hanno notizie attendibili e sincere sul raccolto della Repubblica Argentina. E quanto all'India, non basta che l'attuale raccolto sia migliore dell'anno scorso, perchè quella fu annata di carestia.

A chi volesse sapere la nostra opinione rispondiamo che noi siamo fra coloro che credono ad ulteriori aumenti e perciò non ci maraviglieremmo di leggere, nel prossimo maggio, un decreto di catenaccio!

La « serra » dell'on. Raineri.

Felicissimo il paragone fatto dall'on. Raineri nel suo lucido, profondo discorso sulla protezione doganale pel frumento.

Il deputato di Piacenza paragonò il dazio sul grano ai vetri d'una serra. I vetri — soggiunse — faranno opera inutile difendendo le tenere piantine dal freddo e dalle intemperie, se poi mancano la capacità e la diligenza del giardiniere nella cura e nell'allevamento delle piante.

Proprio così è successo della granicoltura nostra. Per essa il Governo non fu certo buon giardiniere, poichè perdurano in molte regioni italiane le condizioni che alla granicoltura debbono permettere di svilupparsi e fiorire.

La Camera agrumaria ed i suoi guai.

La Camera agrumaria, istituita colla legge del 5 luglio 1908, non ha corrisposto alle speranze che legislatori ed agricoltori interessati avevano in essa riposto.

Essa ha cominciato con un errore: quello cioè di voler sostenere per tutta la campagna un prezzo che, date le condizioni del mercato, non era naturale.

Non era naturale perchè: 1° la produzione annuale d'agrumi è sensibilmente superiore al consumo mondiale; 2° le piantagioni di limoni sono in continuo aumento.

La via che fu tenuta sarebbe stata giustificabile, se la Camera agrumaria avesse cercato e trovato nuovi sbocchi. Ciò non avvenne ed ecco il Banco di Sicilia prendere una posizione di resistenza.

Il Banco infatti, il quale doveva anticipare i due terzi del valore dei derivati agrumarii depositati alla *Camera*, si rifiutò di scontare i *warrants* stabiliti secondo i prezzi che la *Camera* stessa aveva fissati.

Del conflitto tra *Banca* e *Camera* non potranno non occuparsi Governo e Parlamento. E ci pare che siano inevitabili modificazioni alla legge.

❧

Vino poco - Grano molto - Molti foraggi.

Ecco, secondo noi, la nuova formula dalla quale dovrebbe essere guidato il produttore dell'avvenire.

Ridurre la produzione vinicola a vantaggio di quella granaria e foraggiera è una grande necessità che oggi s'impone un po' dappertutto.

Si potranno, anzi si debbono escogitare rimedi dal momento più o meno efficaci per mitigare in parte le disastrose conseguenze della *mévente* vinicola che affligge il paese; ma il rimedio veramente sovrano e radicale sta in questa trasformazione, in questo nuovo indirizzo verso cui è dovere spingere senz'altro i nostri produttori, i quali debbono persuadersi che certe crisi sono la conseguenza di errori commessi che bisogna in gran parte correggere da se stessi.

In sostanza noi dovremmo prefiggerci di arrivare a questo: *produrre dieci milioni di quintali di vino in meno e dieci milioni di quintali di grano in più.*

Allora soltanto avremmo ristabilito quell'equilibrio nella bilancia delle nostre produzioni, rotto il quale — come purtroppo nel momento attuale — ne deriva l'imbarazzo e il marasma per tutti.

❧

Sopprimere i vigneti o allargare i filari? Incoraggiamenti del Governo.

Seguendo l'ordine d'idee tracciato nella *briciola* precedente si presenta una doppia strada di fronte al produttore: sopprimere i vigneti o allargare i filari. Quale delle due seguirsi?

Ecco: a seconda dei casi o l'una o l'altra, o magari tutte e due insieme.

Noi crediamo che andrebbero senz'altro soppressi quei vigneti, particolarmente quelli anziani ed in via di deperimento, che son situati in valli od in piane fresche feraci e profonde, in cui si può con grande profitto alternare la coltura dei cereali con quella dei foraggi.

Crediamo che si dovrebbero sostituire con gelsi, con pioppi e con altre piante magari fruttifere molte delle *alberate* situate in pianura, le quali producono sì uva in abbondanza ma scadente.

Crediamo poi che in terreni di collina, ove la vigna è fitta, anzi fittissima, la si debba sfollare senz'altro allargando l'interfilare a non

meno di metri tre per coltivarvi in mezzo alternativamente piante sarchiate, frumento e foraggiere.

Questa è la viticoltura dell'avvenire, che — da quanto ci si assicura — sarà presto incoraggiata dal Ministero con vistosi premi.

❧

Occorrono strade e fabbricati per le campagne del Lazio e del Mezzogiorno.

Sicuro: questi sono i massimi bisogni delle campagne del Lazio e del Mezzogiorno. Senza case e senza strade non è possibile l'esercizio di un'agricoltura migliorata e progressista.

Sappiamo che un gruppo di deputati, dietro iniziativa degli on. Scorciarini-Coppola e Mancini, sta allestendo un disegno di legge per provvedere a questi bisogni. Ce ne compiacciamo altamente.

❧

Vino a cinque lire, olio a duecento lire l'ettolitro?

Visitando gli scorsi giorni insieme alla *Commissione d'inchiesta enologica* alcuni comuni del Lazio, produttori ad un tempo di olio e di vino — così ne scrive il nostro Mancini — vi abbiamo trovato questo: il vino invenduto è difficilmente vendibile a cinque lire, l'olio tutto venduto è ricercatissimo a 200 lire l'ettolitro!

Eppure — cosa strana — la vite in quei luoghi è più ben curata dell'olivo, che in molti siti viene anzi negletto, come una pianta quasi da strapazzo.

No; certe volte noi agricoltori siamo ingiusti.

Il soverchio amore di Bacco non dovrebbe farci dimenticare nè Minerva, nè Pomona, nè la bionda Cerere opima.

È nel culto di queste varie divinità che l'agricoltore deve ricercare la sua ricchezza.

❧

Un giudizio sul libro « Utilizzazione dei prodotti secondarii della vite e del vino ».

Questo trattato di Vermorel e Dantony, tradotto ed annotato da A. Marescalchi, è stato assai favorevolmente giudicato anche in Austria.

Il numero dell'8 corr. dell'*Allgemeine Wein-Zeitung* di Vienna dedica all'esame del libro un cenno assai lusinghiero, mettendone in rilievo l'originalità e la utilità pei viticultori, nel momento difficile che essi traversano; e conclude dicendo che « un tal libro non può che essere caldamente raccomandato all'attenzione di tutti i lettori ».

Rivista della stampa italiana ed estera

Come sarà il raccolto del frumento in Italia.

L'on. Tito Poggi, interrogato a questo proposito da un redattore del *Giorn. d'Italia*, ha risposto:

« Per l'Italia possiamo dire questo: i seminati sono riusciti bene ed è quindi probabile un raccolto buono. Ma il grano è terribilmente *indietro* quest'anno come del resto tutti i prodotti agrari, e perciò è difficile fare prognostici.

Il mese di maggio è invece per l'Italia il mese determinante. Potremo allora predire con discreta sicurezza l'esito del raccolto ».

Il prof. Soresi della Cattedra ambulante di agricoltura di Milano scrive alla sua volta sul *Sole* che è difficile fare ora dei pronostici, ma che non si può non tener conto delle nevicate e dei freddi tardivi i cui danni sono oggi evidenti.

« I frumenti escono da questo ritardato inverno deboli, generalmente molto radi, troppo radi per sperare che un ulteriore accestimento e le concimazioni azotate che gli agricoltori si affrettano di ora eseguire, possano rimetterli in condizioni normali.

« Noi vorremmo essere cattivi profeti, ma purtroppo crediamo di non errare affermando che nella prossima campagna il prodotto unitario corre rischio di essere inferiore alla media, e che se il raccolto nel suo complesso sarà elevato, ciò lo dovremo esclusivamente alla maggiore superficie che in generale si è assegnata quasi ovunque, lo scorso anno al frumento. »

Contro l'agrotide delle viti.

In verità non abbiamo mezzi molto efficaci contro queste larve grigiastre che escono di notte a rovinare gemme e germogli (v. fig. 28), mentre di giorno stan nascoste in terra (v. fig. 29).

Nella lotta la luna può essere stavolta una buona alleata, nel senso che permette di andare nel vigneto di notte a irrorare con miscele insetticide. Una di queste miscele può esser fatta con un kg. di sapone nero, fatto fondere in 10 litri di acqua bollente, 4 litri di petrolio aggiunti quando il liquido è bollente, e con esso ben mescolati, acqua tanta da fare il volume totale di cento litri. Un'altra miscela raccomandata è quella fatta con un kg. di sapone nero, 0,500 di solfuro di potassio in 100 litri di acqua.

Se non fosse caro, si potrebbe anche tentare di distruggere le larve,

di giorno, nel terreno dove son nascoste, spargendo attorno ad ogni ceppo, sotto i filari, da 20 a 25 gr. di solfo-carbonato potassico diluiti in 2 a 3 litri di acqua.

In Australia è stato adottato da Leo Burnig un procedimento all'arsenico, diretto ad avvelenare le larve prima che salgano sulle viti. Si tratta di preparare una pasta con 10 litri di acqua calda, 2 kg. di me-

Fig. 28.

Fig. 29.

lassa, 500 grammi di arsenito di rame o di arsenito sodico, e 12 kg. di crusca. Si mette una manciata di questa pasta attorno ad ogni ceppo, tenendosi distante un 3 cm. dal piede: pare che le larve siano ghiotte di questa miscela e si avvelenino con essa.

Anche il sistema dei collari o anelli di ovatta al basso dei ceppi sarebbe buono, poichè fino a tanto che l'ovatta non è bagnata dalla rugiada o dalla pioggia, costituisce un ostacolo insormontabile per le larve.

Contro il baco delle mele.

Come abbiamo altra volta annunziato, il mezzo di lotta più sicuro contro la carpocapsa che deturpa e diminuisce in modo così grave il raccolto delle mele, è quello delle irrorazioni con composti arsenicali.

D'ordinario si faranno due irrorazioni, una dieci giorni dopo caduti i petali dei fiori, prima che il calice sia chiuso, e l'altra due settimane più tardi. Nel caso di gravi invasioni, si faranno poi ancora due irrorazioni fra agosto e settembre, non appena appaiono i primi fiori sulle mele. L'arseniato di piombo si prepara nella conveniente soluzione in questo modo. Si sciolgono separatamente 200 gr. di arseniato di sodio, 500 gr. di acetato di piombo, indi si mescolano e si completa il volume a cento litri con acqua. Si ottiene un precipitato bianco voluminoso, che resta in sospensione nell'acqua ed aderisce fortemente ai vegetali.

Più economico è l'uso dell'arsenito di calcio, preparato con 75 gr. di anidride arseniosa e 100 gr. di carbonato sodico, fatti bollire assieme in 2 litri di acqua, fino a che si sciolgano, indi aggiungendo 98 litri di acqua che portino in sospensione 1 kg. di calce viva. Così il dottor Manaresi nell'*Agricoltura bolognese* n. 3.

Concorsi ed Esposizioni.

*** Il **Consorzio** agrario cooperativo di **Castrovillari** ha aperto il concorso per la nomina del **Segretario-contabile**; occorre la licenza d'istituto tecnico, o il diploma di scuola pratica di agricoltura. La nomina è fatta in via di esperimento fino al 31 dicembre corrente annata. Stipendio lire 125 mensili, e, in caso di conferma, lire 150 dal 1° gennaio 1910. Domande e documenti entro il 30 aprile alla direzione del Consorzio in Castrovillari.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

*** Nell'analisi fatta da Menozzi e Grüner sopra un **pozzonero** che serve alla **concimazione** degli **orti** attorno a Milano, si rivelò questa composizione per mille parti: azoto 3,00, anidride fosforica 0,35, ossido potassico 0,25. Ed un **letame equino** servente agli stessi scopi mostrò questa composizione: acqua 650, adidride fosforica 2,10, azoto 5,80, ossido potassico 4,90 sempre per mille.

Avversità e malattie.

*** Il Consorzio cooperativo agrario di Cuneo continua ad occuparsi di quel gravissimo flagello che è la **diaspis pentagona**. Nell'ultima sua seduta ha deliberato di farsi promotore di un gran premio nazionale all'inventore di sicuro, pronto ed economico rimedio preventivo o repressivo della « diaspis pentagona », cercando all'uopo l'adesione ed il concorso dei Consorzi e dei Comizi agrari, dei Comuni e delle Provincie interessate, nonchè del Governo, stanziando a tale scopo la somma di lire mille come primo fondo.

*** Al congresso della Società degli agricoltori italiani, che si terrà nella prima decade di settembre in Como, un tema speciale sarà dedicato alla questione della **diaspis pentagona** la quale, anzichè diminuire d'intensità, vien recando sempre danni maggiori nell'Alta Italia. Relatore dell'importante tema sarà il prof. Felice Franceschini della R. Scuola superiore di Milano.

*** *Ludwig Shneider* di Müllheim riferisce d'aver osservato, in regioni viticole devastate dalla **cochylis** che in certi punti, vicini ad appezzamenti coltivati a **canapa**, la vite era immune affatto dall'insetto. In seguito a ciò provò con successo la semina della canapa, fatta espressamente nelle località vitate più colpite dal dannosissimo insetto il quale, secondo l'A., non potrebbe tollerare l'odore della canapa giunta a piena maturanza. Consiglia anche di far poltiglie con decotto di foglie di canapa. (*Weinbau und Whl*).

*** Per la distruzione delle larve di **maggiolino** si è raccomandato nella *Terre Vaudoise* n. 5 e 6, di ricorrere alla **Kainite**, in ragione di 6-8 q.li all'ettaro. Si spargerebbe specialmente sui prati, facendola seguire da una rullatura. Pare, però, che giovi anche pei campi ed i giardini, ma in questi casi interrandola. Si avrebbe un insetticida, che è anche un buon concime potassico. Diamo la notizia come l'abbiamo letta, ma aspettiamo che l'esperienza dica quanto di efficacia vera può svolgere questo sale.

*** Il prof. Grazzi, in una memoria all'Accademia dei Georgofili, ha riferito alcuni casi di **malattie dell'orecchio** comunicate all'uomo dalle **crit-**

togame che danneggiano il **frumento**, specialmente la carie e il carbone. Ha annunziato anche la cura basata sull'uso dell'acqua ossigenata.

⁂ Sono numerosissimi i viticultori che nel meridionale adoperano gli **zolfi** di Castellamare, di Formia e di Tufo, per la gran ragione che costano poco, e così si permettono il lusso di farne spreco, applicandoli col famoso tubo, anzichè con solforatrice. Ma, si fa notare nell'*Agricoltore del mezzogiorno* n. 8, questi zolfi costano poco perchè non sono zolfi che in parte: quel di Tufo, ad es., non ha che una terza, una quarta parte di zolfo. Per prevenire l'**oidio**, scrive lo stesso giornale, si deve assolutamente preferire gli zolfi finissimi come gli Albani e le **solforatrici** a zaino per applicarli.

⁂ Vermorel e Dantony, rispondendo nel *Progrés agricole* ad alcuni che avevan loro chiesto se la soluzione di **arseniato ferroso**, insetticida da essi raccomandato per la lotta contro varii insetti viticoli, poteva essere mescolato alla comune poltiglia bordolese anticrittogamica, dicono che tale miscela non è possibile, nè conveniente, perchè, fra altro, cagionerebbe bruciature gravi alla vite. A coloro che hanno chiesto se sarebbe conveniente aggiungere del glucosio o della melassa, rispondono che ciò è inutile, perchè l'arseniato ferroro da solo è già molto adesivo, almeno durante i primi 15 giorni dalla sua applicazione. Si vegga in proposito la notizietta a pag. 250 del *Coltivatore* n. 8.

⁂ Il dott. Pantanelli si occupa nell'*Italia agricola*, 6 dell'**avvizzimento** cui vanno soggetti i **cocomeri** nella loro prima età, malanno prodotto da un fungo *fusarium niveum*. Non vi sono mezzi di lotta diretta, perchè la pianta muore spesso prima che il fungo sia uscito dal terreno nel quale lavora, ed è anche estremamente difficile purgare la terra. Forse conviene sospendere la coltura per 7 anni, e, meglio ancora, selezionare sul campo gli individui resistenti.

Colture speciali.

⁂ Il geom. V. Cantino dedica un suo studio, con conto colturale, alla questione della **coltivazione** del **tabacco** di cui conclude che dà un utile che supera quello di qualsiasi altra piantagione. Egli crede che tale produzione debba attivarsi mediante la piccola coltivazione, colla diretta interessenza del coltivatore a coltura diretta, od a colonia parziaria. Nelle regioni di piccola proprietà consiglia le cooperative. (*Fam. agr.*).

⁂ Per l'impianto dei **piantonai** di **aranci amari**, da servire come portainnesto, si devono mozzare i fittoncini ed asportare le radici laterali sviluppate irregolarmente. Si pianta in quadrato, alla distanza di 40-50 cm., se devono essere innestate sul posto, a 25 cm.; se si trapianteranno allo stato selvatico. Messo a posto le piantine, si mozzano all'altezza di 10 cm. sopra terra e si da un'irrigazione al terreno. (*Nuova rassegna*, 6).

⁂ Il dott. O. Sanfelice, nella *Sentinella agricola* n. 6, espone **14 conti colturali** riassuntivi della **vite** coltivata **promiscua**. Calcola soltanto il terreno occupato dalla vite, cioè un filare lungo 135 metri e largo 6. Questo terreno rende netto da una a 33 lire; in quattro casi è passivo di 8 a 11 lire. Si comprende che in questi ultimi casi la viticoltura promiscua sia assolutamente da abbandonare. Giustamente lo scrittore raccomanda di togliere quelle viti e di sostituirle con altre colture.

$*_*^*$ Il **concime chimico** per **orti** che nelle prove fatte da Menozzi e Grüner negli orti attorno a Milano diede i migliori risultati era formato con perfosfato kg. 50, solfato potassico kg. 20, nitrato sodico kg. 20, solfato ammonico kg. 20, sangue secco kg. 10 per ogni 1000 m.² di terreno.

Industrie agrarie.

$*_*^*$ Dalle esperienze eseguite dal dott. E. Grüner del laboratorio di chimica agraria di Milano si rileva che il **punto di congelamento del latte** commerciale puro e fresco oscilla tra — 0,55 e — 0,57, nè vi influiscono l'età, la lattazione e l'alimentazione. La determinazione di tale punto, fatta colla crioscopia, è dunque molto importante come dato per scoprire l'adacquamento del latte.

$*_*^*$ Per iniziativa della Camera di Commercio e della Cattedra di Reggio Emilia, nonchè della Federazione provinciale delle latterie sociali, si è approvato un disegno di associazione fra produttori del **formaggio grana reggiano,** allo scopo di venire alla **marcatura** del formaggio medesimo per garantire il pubblico della provenienza.

Scuole e cattedre.

$*_*^*$ Il Consiglio dell'Associazione delle **Cattedre ambulanti** di agricoltura ha deliberato di pubblicare per esteso gli Atti dell'ultimo congresso, insieme all'elenco aggiornato delle Cattedre e del personale. Ha pure deciso di far presentare ai ministri competenti, da apposita Commissione, gli ordini del giorno votati nel congresso, e di iniziare la pubblicazione di un **bollettino** periodico il cui primo numero uscirà il mese venturo.

Questioni diverse.

$*_*^*$ In Austria continuano e migliorano sempre più il servizio di **previsione del tempo** a vantaggio degli agricoltori. Anche quest'anno le notizie sulle previsioni del tempo pel giorno appresso vengono nel periodo dal 1° aprile al 30 novembre (eccettuati i giorni festivi) diffuse da tutti gli ufficii governativi telegrafici e telefonici. A partire da quest'anno il ministero del commercio ha disposto che ogni ufficio telegrafico decifri ed applichi pel proprio distretto le notizie trasmesse dall'Osservatorio meteorologico centrale, in modo da renderle accessibili all'intelligenza di tutti gli agricoltori.

$*_*^*$ La **Commissione d'inchiesta vinicola** ha nuovamente sospeso i suoi lavori, dopo d'aver tenute alcune adunanze in cui esaminò varie fra le richieste dei viticultori. Un comunicato ufficiale annunzia che le sedute saranno riprese, *probabilmente per l'ultima volta*, il 18 corr. Se si facesse sul serio, il ministro avrebbe dunque tempo di presentare e far votare prima delle vacanze autunnali i provvedimenti relativi. Mah.....

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Sulle trebbiatrici automotrici. (*Risp. al sig. V. P.*):

I. *Sono le trebbiatrici-automotrici a benzina di vera pratica utilità?*

Sì. Ma in certi casi speciali, quando i vantaggi compensano gli inconvenienti. (Vedi qui sotto).

II. *Funzionano bene e hanno un reale vantaggio su quelle solite a vapore con locomobile a parte?*

In regola generale funzionano bene.

I vantaggi sono i seguenti: *a*) Minor peso; *b*) Dimensioni minori; *c*) Costo minore; *d*) Non necessitano un meccanico brevettato.

Esempio: Un carrello locomobile a benzina di 10 HP pesa circa 400 kg. e costa circa L. 3000. Una locomobile a vapore di 10 HP pesa circa 5000 kg. e costa circa L. 7000.

Gli inconvenienti sono i seguenti: *a*) Spesa più elevata di combustibile; *b*) Create per una certa potenzialità, difficilmente la possono oltrepassare. Il vapore è più elastico come rendimento.

Esempio: Costo giornaliero per 10 ore di lavoro:

Locomobile a vapore	Carbone: kg. 2,5 a 3 per cavallo-ora in 10 ore 250 a 300 kg. a L. 25 .	L. 8,75 a 10,50
	Macchinista	» 5 —
	Ammortamento, riparazioni ecc. .	» 2 —
	Totale	L. 15,75 - 17,50
Locomobile a benzina	Benzina kg. 0,35 per cavallo-ora sia per 10 HP in 10 ore: kg. 35 a L. 0,60 . . .	L. 21 —
	Macchinista: un operaio qualunque . . .	» 2 —
	Ammortamento e riparazioni	» 2 —
	Totale	L. 25 —

Quindi le locomobili a benzina saranno da preferire in massima:

1º Nei paesi di montagna ove il trasporto delle locomobili a vapore é difficile e dove il carbone per la stessa causa riesce più caro.

2º Quando la locomobile deve servire ad altri usi per i quali è necessaria metterla in spazi ristretti.

3º Quando la forza domandata è inferiore a 5 cavalli.

III. *Presentano inconvenienti o pericoli?*

Inconvenienti: Vedi più sopra. — Pericoli: No.

IV. *Il loro prezzo e durata sono in confronto a quelle comuni vantaggiosi?*

Prezzo: Sì. Vedi più sopra. — Durata: Non si sa ancora.

V. *Conosce qualche fattoria a cui domandare informazioni per pratica fatta?*

No.

VI. *Nel caso favorevole convengono più quelle col motore annesso alla trebbiatrice o quelle con motore separato su carrello automobili?*

Convengono sempre quelle con motore separato il quale è così sempre adatto ad ogni altro uso. Ing. Y. Cabane.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 32 —	a 32,50
Ghirca Nicolajeff	» 23,75	» — —
Azima Nicolajeff	» 23,50	» — —
Berdiansca	» 23,50	» — —
Grani duri: Taganrog	» 23,75	» 24 —
Sardegna	» 31,50	» — —
Granoni: Danubio	» 15,50	» 17 —
Alta Italia	» 17,50	17,75
Avena: Nazionale	» 17,30	» 17,40
Estera (oro)	» 14 —	» 14,25
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 14,75	» — —
Legumi: Fagioli esteri	» 24 —	» 24,50
Ceci macina	» 25 —	» 26 —
Fave e favini	» 17,50	» — —
Lupini	» 14,50	» — —
Segale	» 17,38	» — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in pieno aumento con affari limitati. I nazionali seguono gli esteri. Granoni invariati.

Alessandria.

Frumento	L. 31 —	a 33 —
Meliga	» 19 —	» 20 —
Avena	» 17 —	» 19 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 31,75	a 32,75
Risone bertone	» 28,75	» 30 —
» nostrano	» 23,75	» 25,25
Segale	» 22,50	» 23,50
Meliga	» 20,25	» 21 —
Avena	» 18,75	» 19,75
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L. 32,50	a 33 —
Riso nostrano a sacco	» 39 —	» 42 —
» giapponese	» 31 —	» 32,50
Granoturco al q.le	» 19 —	» 19,50

Torino.

Frumenti piem.	L. 32 —	a — —
» esteri	» 33 —	» — —
Frumentone	» 19,50	» 20,25

Cuneo.

Frumento	L. 31,50	a 32 —
Meliga	» 18,50	» 19,10

Brescia.

Frumento	L. 32 —	a 33,75
Frumentone	» 19,25	» 19,75
Avena	» 19 —	» 19,50

Milano.

Frumento nostrano	L. 33,25	a 33,50
» veneto e mant.	» 33,50	» 34 —
» estero	» 34 —	» 34,25
Risone Ostiglia 1.o	» 24 —	» 25,50
» giapponese 1.o	» 23	» 24 —
Riso Ostiglia e Novar.	» 42,50	» 43,50
Risetto	» 28 —	» 30 —
Mezza grana	» 24 —	» 26 —
Risina	» 19,50	» 22 —
Risone nostrano	» 23 —	» 24,50
Granoturco nostrano	» 19,25	» 19,50
» veneto	» 22 —	» 23 —
Avena nazion.	» 20 —	» 20,50
» estera	» 19,25	» 19,75
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23,50	» 24 —
Miglio	» 20 —	» 21 —

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi sempre aumentati.

Pavia.

Frumento	L. 31,50	a 32,50
Granoturco	» 18,50	» 19,50
Avena	» 18,75	» 19,75

Vicenza.

Frumento	L. 30,50	a 31,75
Frumentone	» 18 —	» 19,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Verona.

Frumento	L. 32,25	a 32,50
Frumentone	» 20,75	» 21,25

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 31,05	a 31,50
» buono mercant.	» 31 —	» 31,15
Frumentone pignoletto	» 20,75	» 21,25
» gialloncino	» 20 —	» 20,60
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18 —	» 19 —
Sorgo rosso	» 9 —	» 9,25
Riso fino	» 45 —	» 47 —
» nostrano	» 41 —	» 44 —

Rovigo.

Frumento	L. 32,25	a 32,50
Frumentone	» 19,75	» 20,50

Cremona.

Frumento	L. 30,50	a 31,75
Granoturco	» 18,50	» 19 —
Avena	» 16 —	» 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31 — a 31,75
Frumentone . . . » 19,75 » 20 —
Avena . . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32 —
Granoturco . . . » 21,25 » 21,75
Avena . . . . » 19,50 » 20 —
Segale . . . . » 23,75 » 24,25

Piacenza.

Frumento . . . L. 31 — a 32 —
Granturco . . . » 19 — » 19,50
Fava marzuola . . » 20 — » 20,50
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 20,30 » 20,65
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31 — a 31,50
Frumentone ferrarese . » 19,50 » 20 —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 31,50 a 31,60
Granturco . . . » 20,50 » 21 —

Firenze.

Frumento bianco, q.le L. 34,75 a 35 —
Frumento rosso . . » 33,75 » 34,25
Granoturco . . . » 20,75 » 21,50

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 31 — a 32 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32,50 a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 21 — » 21,25

Palermo.

Frumenti realforte . L. 33,19 a 33,66
Sammartinara . . » 32,89 » 33,14

Cagliari.

Frumento . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Continua il rialzo dei frumenti in special modo.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 95 — » 107,50

Torino.

Sanati . . . . L. 10,50 a 12,25

Oleggio.

Buoi . . . . L. 85 a —
Vitelli . . . . » 130 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a 100
» magri . . . » 62 » 72
Vacche grasse . . . » 82 » 92
» magre . . . » 52 » 62
Tori . . . . . » 82 » 92
Vitelli (p. v.) . . . » 113 » 118
Suini grassi (m.) . . . » 145 » —
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 200 — » 210 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 90 a 105
Maiali . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi quasi stazionari.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . . L. 9,50 a — —
Paglia . . . . » 4,50 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 135 » 150
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 80 a 100
Lupinella . . . . » 130 » 140
Medica . . . . » 120 » 150
Sulla . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 120 » 165
» trifoglio . . » 85 » 125

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . L. 9 — » 9,50
Agostano . . . » 8,75 » 9 —

Verona.

Seme trifoglio . . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 3 — a —
Piacenza . . . . » 2,80 a 2,90
Cremona . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . » 3 — » —
Parma . . . . » 2,55 » 2,70
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . » 2,90 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,92 a 0,94
» 2ª » . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . » 74 » 75
Parma, alla ventina . » 1,60 — —
Piacenza, al cento . » 7 — » 7,25
Reggio E., » . . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 200
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 240 a 245
Mangiabile . . . 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 190 a 200
» » 2.a » . » 177 » 187

Siena.

Olio d'oliva . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . » 134 » 138

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . . » 172 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 172,50

Tendenza dei mercati: Prezzi immutati, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi. . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . . L. 13,50 a —
Mandorle Sicilia . . » 180 » 185
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 30 — » 32 —
Prugne Italia . . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » 5,50 » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21 — a 26 —
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . . L. 87 a 89
buona . . . . . . » 82 » 84
scarti . . . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . . L. 16 a 16,50
Gallipoli . . . . . » 15 » 17 —
Monferrato . . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . . » 12 » 13
» rosso . . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . . L. 10 a 12
» 1|2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . . » 20 » 24
Pisa . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2 a » . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . . » 10 » 16
» bianchi . . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . . » 14 — » 15 —
Mistretta . . . . . » 9 — » 10 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . . . » 18 — » 19 —
id. bianchi . . . . » 18 — » 19 —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna aprile-maggio . . L. 50 — a 50,50
Id. nazionale id. . . » 47,25 » 47,75
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13|15 . » 5,75 » — —
» » 18|20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16|18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . . » 26 — » 26,50
Solfato ammoniaca . . » 30,50 » 30,75
Cloruro potass. 78|80 . » 22 — » — —
Solfato potassico . . . » 25,25 » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi quasi immutati.

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall enot. cav. M. Zavattaro	**Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI	*Amministratore:* DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 17 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

1. - O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi L. 4 —
2. - P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) . . . . . » 2 —
3. - Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.) » 2 —
4. - Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione) . . . . » 2 —
5. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.) » 6 —
6. - V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . » 3,50
7. - A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.) . . . . » 4 —
8 - T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. - T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz) . . . . . » 1 —
10. - D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. - S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. - T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2a ed.) » 5 —
14. - F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
15. - T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . » 2 —
16. - A. Bruttini — *I concimi* . . . . » 3 —
17. - G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . » 2,50
18. - O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi) » 7 —
19. - D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. - A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.) . . » 5 —
21. - V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 4,50
22. - D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.) . . . . . . » 3 —
23. - T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. - G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) . » 2,50
25. - L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. - G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. - S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. - T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. - Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . . . . » 4,50
30. - A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
31. - Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.) » 2 —
32. - G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
33. - A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.). . . » 2,50
34 - V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
35. - A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. - A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono* . . . . » 2 —
37. - F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. - A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. - C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.* » 2,50
40. - A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 3 —
41. - A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . » 3 —
42. - M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina.* . . . . . » 2 —
43. - N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. - A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . » 4 —
45. - L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. - G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore* . . . . » 3 —
47. - V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.* . » 3 —
48. - A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio* . . . . . . » 2,50
49. - E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 5 —
50. - A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »* . » 5 —
51. - A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. - G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.) . . . . . . » 2,50
53. - N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana* » 2 —
54. - G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . . . » 3 —
55. - V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. - F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. - A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole) . . . . . . » 5 —
58. - G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87 - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . » 2 —

S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50

A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50

A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

L'agricoltura in Parlamento

L'on. Ministro d'agricoltura ha già presentato alla Camera i disegni di legge che erano rimasti indiscussi nella precedente legislatura. Accenniamo ai principali.

La legge pel commercio dei concimi e dei semi, ripresentata dall'on. Cocco Ortu nella seduta del 3 aprile, porta innovazioni notevoli al primo testo proposto tre anni or sono, e le modificazioni son dovute innanzitutto al Senato del Regno, ed in seguito al lavoro lungo e diligente della Commissione parlamentare, di cui, per le vicende della politica, tanto il presidente on. De-Riseis, quanto il relatore on. Paniè, oggi non sono più deputati.

Le modificazioni di cui si tratta sono essenzialmente semplificazioni, essendosi i commissarî trovati concordi nel concetto che una legge sui concimi e sui semi si debba bensì proporre di tutelare l'agricoltore, ma senza vessare

ingiustamente il commerciante. Le troppe regole, i ragguagli troppo minuti, le specificazioni prese alla nomenclatura chimica che figuravano nel progetto originale, si riconobbe che finirebbero a creare, più che vantaggi, inciampi e difficoltà all'agricoltore che compra.

Si dirà e fu anche detto: ma era necessario legiferare anche su tale argomento, mentre è tanto facile ad un agricoltore il farsi socio d'un consorzio o sindacato agrario? La tutela dell'agricoltore si deve dunque spingere ad insegnargli le cose più banali e quello che dovrebbe essere l'*abici* del suo mestiere?

Ebbene, sì: ciò è necessario. Tutti i paesi civili d'Europa già hanno da tempo in vigore consimili disposizioni legislative, ed alcuni, come l'Inghilterra, non esitarono a farle severissime. E son paesi in cui i consorzii d'acquisto sorsero prima che da noi, e dove gli agricoltori hanno più squisitamente educato il senso della cooperazione. In Italia è, pur troppo, ancora enorme il numero degli agricoltori non consorziati, isolati e che nei loro acquisti di materiale utile all'agricoltura si lascian cogliere dalle frodi più grossolane.

*
* *

Un'altra legge, sempre in materia di frodi, è quella pel commercio dei formaggi. Anche questa, nella precedente legislatura, era stata approvata solo dalla Camera vitalizia. Il Ministro d'agricoltura la presentò ora nella seduta del 29 marzo, a quella elettiva.

E nella sua relazione ribadisce il concetto che non si tratta di perseguitare in alcun modo la nuova industria dei formaggi margarinati. Si vuole stabilire una linea netta fra questi ed i formaggi genuini. Si vuole impedire che questi, lavorati col latte scremato margarinato, si pongano in commercio privi di alcun contras-

segno e senza alcuna dichiarazione inerente alla loro costituzione, come se fossero genuini, con danno evidente dei produttori e dei consumatori e specialmente del nostro commercio internazionale.

Il disegno di legge tendente a disciplinare il commercio dei formaggi e a difenderlo dalla frode, presenta la stessa lacuna che lamentammo e che riuscimmo a far colmare due anni or sono, nella legge contro le falsificazioni degli olii. Manca cioè l'indicazione di qualsiasi stanziamento per fare eseguire la legge. E' un difetto cui certo dovrà por riparo la prossima discussione alla Camera.

Son così poco osservate le leggi sui vini e sugli olii, per le quali son stanziate somme apposite..... Si può pensare se lo sarebbe questa sui formaggi quando il Ministro d'agricoltura potesse dai banchi del Governo, giustificarsi adducendo la mancanza di fondi *ad hoc*.

*
* *

Quante volte non è stato detto alla Camera, nella recente discussione per il dazio sul grano, che tutta la legislazione pel Mezzogiorno riman per ora scritta sulla carta? Ciò è, pur troppo, in buona parte vero. È vero per le bonifiche, è vero per la viabilità, è vero pel rimboschimento: è scandalosamente vero per quelle Casse provinciali di credito agrario che dovrebbero funzionare ormai almeno da tre anni.

I lettori del *Coltivatore* rammentano probabilmente una serie d'articoli *sulla legge che non viene applicata*. Ci riferivamo alla Basilicata; e ciò che si diceva allora per la provincia di Potenza, vale per la Calabria e per altre regioni cui si è voluto dedicare una legislazione speciale. La leggina ripresentata il 30 ultimo marzo dal Ministro d'agricoltura tende ad ottenere che ad uno, almeno, dei mali deplorati venga posto rimedio. E pro-

pone disposizioni atte ad ottenere che le Casse provinciali di credito agrario, costituite colla legge dei provvedimenti del Mezzogiorno, comincino *finalmente* a funzionare!

*
* *

Nella stessa seduta del 30 marzo, l'on. Cocco Ortu ha ripresentato la legge che istituisce il credito agrario nelle Marche e nell'Umbria. Anche qui il Ministro ha tenuto conto dei lavori e delle proposte della Commissione parlamentare. E tali proposte ha quasi totalmente accolte nel nuovo disegno di legge.

Invero prima si proponeva per le Marche l'istituzione di un *Consorzio*, e per l'Umbria di una *Federazione*. E fra le due forme correva notevole differenza, avendo il primo carattere e funzioni di istituto unico, mentre la seconda disciplinava e armonizzava le operazioni di credito compiute da varii enti autonomi.

Il nuovo disegno di legge consente che sia accolto, per l'organizzazione del credito agrario nelle Marche, lo stesso sistema della federazione, che era proposta per l'Umbria. E' adunque più omogeneo, più organico del progetto precedente, e, quel che più monta, dà soddisfazione ai desiderii delle provincie interessate. Si può quindi esprimere il voto che anche questa legge, già discussa e digerita nelle precedenti discussioni, abbia una sollecita approvazione da parte della nuova Camera.

Un ulteriore ritardo sarebbe, infatti, giudicato severamente. Il nuovo ordinamento del credito agrario nelle Marche e dell'Umbria, è ormai atteso con impazienza da popolazioni buone e laboriose.

E. Ottavi.

Note di stagione

Diradamento barbabietole — Risemina.

Mai la campagna bietolifera si presentò sotto peggiori auspici! Semine tardive, *nascite* non avvenute o irregolari, persistenza di siccità — superficiale beneinteso — crosta grossissima così da soffocare il tenero germoglio. Nè più nè meno di quanto dissi nelle passate note.

Qualcuno ebbe il coraggio di erpicare con un Howard, e seguirò l'esperimento per trarre le dovute conclusioni.

In pochi appezzamenti, seminati presto, e in buone condizioni, le bietole fanno fila e necessita risolversi per una sollecita sarchiatura.

Attendere ancora nella speranza di una pioggia, sarebbe rendere più grave il malanno.

Convengo con coloro che ritengono lunga e difficile la sarchiatura in condizioni simili ma devono pure convenire con me alla loro volta che tale operazione colturale s'impone senza dannose incertezze.

Vidi quà e là, a rendere più triste il quadro, delle forti invasioni di pulci (Altica) e dove tale *contrarietà* si presenta ritengo opportuno ritardare il diradamento per non cementare il nemico su poche ed isolate piantine. Appena la foglia si sarà fatta più forte, più sviluppata allora si diradi. Tutto questo però dove si ha ragione di temere danni dall'insidioso coleottero mentre si diraderà subito nei campi immuni.

Si abbia per norma che il sarchiello è l'arma più potente per aver ragione sulla pulce.

***

Complessa la questione della risemina! Chi ricorda di avere raggiunte alte produzioni quando ha riseminato, qualunque fosse la coltivazione? Pare proprio che anche le piante ritengano azione di crumiraggio quella delle ultime venute!

Riseminare bietole alla fine di aprile o ai primi di maggio, è un consiglio che darei poche volte, e in condizioni assolutamente speciali tanto più quest'anno tenuto conto della condizione del mercato granario e dei prezzi raggiunti dal granoturco, prezzi che probabilmente si manterranno anche nel venturo anno visti gli impegni che oggi si fanno del futuro raccolto a 16 lire il quintale.

Scegliendo varietà basse, precoci, anche seminando alla fine del corrente mese o ai primi del prossimo aiutando con concimazioni adatte,

si potranno raggiungere produzioni e redditi che nulla avranno da invidiare ad un discreto raccolto di barbabietole.

Prima di decidersi si consideri il *pro* ed il *contro* non dimenticando mai quanto è stato più volte ripetuto che cioè, anche con metà numero di barbabietole, anche con proporzioni minori, si possono raggiungere produzioni, se non ottime certo buone.

Due sono i motivi che possono indurre l'agricoltore a riseminare ; o la siccità, che non ha permesso ai glomeruli di germinare, o la crosta che ha soffocato il germoglio stesso. In quest'ultimo caso ogni speranza è perduta ma nel primo si può attendere qualche giorno invocando Giove Pluvio.

E. PETROBELLI.

Recenti progressi della scienza e della tecnica

NELL'INNESTO LEGNOSO MECCANICO E FORZATO DELLA VITE

VI.

La gemma e il legno quali serbatoi di materiali plastici di riserva. Funzione degli enzimi.

Dopo queste nuove e decisive ricerche, il diaframma della vite non può più considerarsi come un organo di preponderante importanza, per l'innesto della vite, sotto il punto speciale di vista dei materiali plastici di riserva; e la funzione di serbatoio di essi materiali deve essere attribuita specialmente ai tessuti della gemma e del legno adiacente alla medesima.

Dove e come funzionino questi materiali di riserva nelle talee della vite, appare chiaro dalle ricerche del Penzig, confermate dal Gerneck. Anche l'Haberlandt e il Pirotta porgono interessantissimi dati su questo punto.

Haberlandt, nella sua classica opera sulla anatomia fisiologica delle piante (1) si esprime coi seguenti termini: « Le cellule del parenchima conduttore, nelle dicotiledoni, contengono per lo più qualche poco di clorofilla, e immagazzinano in autunno dell'amido in abbondanza; il quale però, nel tardo autunno e prima del riposo invernale, scompare. Secondo

---

(1) Dr. G. HABERLANDT — *Physiologische Pflanzenanatomie, Dritte Auflage.* — Leipzig, Engelmann, 1904, Scite 566.

le ricerche di Russom, di Fischer ecc., questo amido viene trasformato in parte in grasso, e in parte anche in glucosio e in un'altra sostanza finora sconosciuta; mentre altra parte emigra nel corpo legnoso, attraverso ai raggi midollari. In primavera succede una rigenerazione dell'amido, il quale però viene più tardi disciolto, e col tramite del corpo legnoso, condotto ai germogli in vegetazione. Gli idrati di carbonio, prodotti nella foglia, emigrano esclusivamente nel parenchima conduttore del libro della corteccia, e da questo nei raggi midollari, che finalmente lo conducono nel corpo legnoso ».

Pirotta (2) rileva le ricerche di Heine, Czapeck e Strasburger, che dimostrano qualmente il trasporto degli alimenti organici succeda, nelle piante superiori, col tramite del sistema cribroso; e nelle parti perenni a struttura secondaria, dalla porzione cribrosa della corteccia. I tubi cribrosi contengono una massa molle mucillaginosa, ricca di sostanze albuminoidi, con grassi, zucchero e non di rado amido in piccoli granelli (amido di trasporto). Le cellule cambiformi trasportano parimenti amido e glucosio; il che pure fanno il midollo, e i raggi midollari. Le piante legnose depositano i materiali di riserva, utilizzando come magazzini il corpo corticale, e più specialmente il corpo legnoso. I materiali di riserva vengono mobilizzati in primavera verso i centri delle nuove formazioni, mercè l'azione di speciali *enzimi;* ed anzi pare che soltanto dopo che la quantità di siffatti enzimi formatisi sia sufficiente, possa iniziarsi lo sviluppo delle gemme e delle radici.

Questi enzimi sono prodotti direttamente dal protoplasto delle cellule. L'ottimo di temperatura per la produzione di questi enzimi sarebbe compreso tra i 40 e i 65 centigradi. Tra i 55 e i 75 centigradi gli enzimi sarebbero distrutti. Secondo Mulder e Wortmann, l'ossigeno sarebbe indispensabile per iniziare l'azione di questi enzimi, che poi potrebbero continuare a funzionare anche in assenza di ossigeno.

Ecco pertanto spiegato come i materiali di riserva emigrino al callo, al tessuto cicatriziale, ai germogli e alle radici, sulle talee bimembri degli innesti assoggettati al processo della forzatura. Questa emigrazione non può avere luogo, se dapprima i materiali di riserva non vengano ridisciolti e resi mobili dall'azione degli enzimi. Questi enzimi si moltiplicano e funzionano, favoriti dalla elevata temperatura sia del bagno iniziale nell'aria, nel vapore o nell'acqua calda, sia della serra di forzatura, allorchè cotale temperatura non superi i 55-75 centigradi, e si

---

(2) Dr. Romualdo Pirotta, direttore del R. Istituto botanico di Roma — *Fisiologia vegetale - Nuova Enciclopedia italiana*, pag. 162.

limiti invece intorno ai 40-65 centigradi, in modo da recare pregiudizio ai tessuti vegetali

Ed ecco così anche data una spiegazione della efficacia del bagno caldo preventivo, per accelerare la forzatura degli innesti legnosi della vite.

C. HUGUES.

Note di pollicoltura

Probabilmente nessuna altra branca di agricoltura interessa un maggior numero di persone di quella che riflette l'allevamento del pollame. Non vi è casa di contadino che non se ne occupi, non solo, ma non vi è casa di artigiano, di bracciante, di impiegato, solo che abbia un pò di spazio in un cortile, che non allevi qualche gallina. Nè sarà mai a sufficenza raccomandato di estendere questo allevamento e di maggiormente curarlo, poichè uova e carne di pollame sono prodotte in misura non ancora sufficentemente larga per supplire ai bisogni dell'accresciuto consumo interno e della nostra fiorente esportazione.

*
* *

Il sapore delle uova è influenzato dal genere e dalla quantità di alcuni cibi somministrati alle galline; così i ritagli di carne se dati in misura eccessiva fanno sentire la loro influenza sul gusto dell'uovo; parimenti la cipolla dà un sapore ingrato. Alcuni cibi influenzano anche il colore dell'uovo; così la medica data un pò largamente dà tuorli intensamente colorati. La grossezza delle ova è influenzata da diversi fattori dipendenti dall'allevatore. Così le ova di galline allevate in liberi spazî dove sono larve, vermi, e cibi verdi in abbondanza, sono più pesanti di quelle di galline analoghe allevate in piccoli cortili.

Il colore del guscio è preferito in alcuni mercati chiaro, in altri scuro, ma non vi è differenza nel contenuto e nella qualità che dipenda proprio dal colore del guscio.

*
* *

Quanto alle razze vi è forse più differenza negli individui che nelle razze per quanto sia certo che le razze piccole, come la Livornese, siano più vantaggiose per la produzione delle ova. Le razze grosse come la Langshan non sono allevate per la produzione delle ova ma più per la carne.

Il limite di età fino al quale la produzione delle ova è economicamente conveniente è probabilmente quello di due anni; dopo i due anni la produzione delle ova è troppo scarsa in confronto al cibo mangiato.

*
* *

I pollai possono essere trasportabili o fissi. Quelli trasportabili contengono da 25 a 100 polli e sono poco pesanti così da poter esser trainati facilmente da una coppia di cavalli. Non è consigliabile del resto mantenere più di 100 polli nello stesso pollaio. Un pollaio di 7 piedi per 12, se sufficentemente ventilato, può essere abbastanza per 50 polli, (il *piede* è di 30 cm.). Ciò che importa si è che il pollaio sia provvisto di aria fresca e copiosa in ogni tempo; però l'aria fredda non deve andar addosso alle galline durante la notte.

Per la salute dei polli preme non vi siano grandi variazioni nella temperatura dell'ambiente fra il giorno e la notte. Il mezzo più pratico per raggiungere questo scopo è quello di lasciare un lato del pollaio aperto; così in un pollaio da 50 polli lo spazio ordinariamente occupato dalla porta sarà lasciato aperto notte e giorno. Per difendere gli animali dagli assalti notturni delle faine e altri simili predatori si potrà far uso di una porta in rete zincata, la quale si lascia aperta di giorno e si chiude di notte.

Questi pollai devono essere spesso cambiati di posto per permettere ai polli di trovare sempre pascolo fresco e pulito.

È vantaggioso tener separati i nidi dal pollaio anche per la più facile pulizia dai pidocchi.

I pollai trasportabili sono raccomandabili per coloro che hanno grandi estensioni a praterie.

I pollai fissi sono costrutti comunemente con doppio muro e spazio coibente d'aria. Sono posti i vetri alle finestre volte a mezzogiorno. Siccome però vi è troppa differenza fra la temperatura della notte e quella del giorno, si ha umidità condensata; vi si rimedia togliendo una parte dei vetri alle finestre e sostituendovi una tela. È essenziale di evitare le correnti d'aria. Il pollaio sarà internamente diviso al massimo ogni 50 piedi, meglio ogni 25.

*
* *

Quanto alla nutrizione, se le galline sono mantenute in libertà, la cosa è molto semplice perchè gli animali provvedono sui campi il cibo loro occorrente. Quando però gli animali così allevati si vogliono rinchiudere in un cortile, l'effetto è una minore deposizione di ova ed una perdita nel vigore.

La buona alimentazione dei polli risulta più da una adatta combinazione di cibi variati che da un singolo cibo. Non è questione di frumento o di mais o di avena, ma piuttosto di cibi animali o vegetali, o meglio di proteina o di grasso. Il reale valore del mais o del frumento non è mai stato completamente determinato. La composizione chimica del frumento è leggermente migliore di quella del mais per la produzione delle ova; esso contiene più proteina del mais. Ma nè il grano nè il mais possono formare l'esclusiva dieta del pollame. L'eccesso delle materie grasse nel mais non è uno svantaggio quando si provveda a combinare questo cibo con altri ricchi in proteina e calcare, così come avviene se i polli possono profittare di scarti di carne e di insetti. La varietà dei cibi mantiene l'appetito.

L'alimentazione lasciata in facoltà del pollame, mantenendo sempre piene ogni settimana le mangiatoie, dà ottimi risultati negli allevamenti liberi, di campagna.

Durante l'inverno, se la neve copre per molto tempo la campagna così da rendere impossibile al pollame il procurarsi il cibo coll'esercizio, bisogna, allo scopo di assicurare la produzione delle ova, mantenere nell'aia davanti al pollaio dei mucchi di paglia o stoppia o pula nei quali gli animali possano liberamente razzolare.

Quanto al cibo animale, ossa e carne possono essere procurati dal macellaio e un frangi-ossa gioverà a ridurre quelle in piccoli pezzi. La carne di cavallo può pure essere usata.

Il latte scremato è un buon sostituto dei cibi animali, ma è troppo voluminoso se gli animali ne debbono bere tanto da supplire la mancanza del cibo animale. A questo riguardo è migliore il latte coagulato ossia divenuto acido e il coagulo separato dal latticello.

L'alimento animale più largamente usato è il tritume di carne di bue. Circa l'8 al 10 per cento di carne deve essere dato sul totale dei grani.

I cibi verdi possono essere dati in molta varietà. Il trifoglio secco, la medica, preferibilmente le foglie, i cavoli, la bietola zuccherina sono tutti buoni. È bene mescolare al trifoglio o alla medica delle bietole o dei cavoli diversamente il tuorlo delle ova diviene troppo carico di colore. Il pollame deve avere una completa abbondante provvista di cibi verdi in ogni tempo. Allorchè la neve copre il suolo si deve fornire al pollame del grano trito, mondatura, mescolata a sabbia, ghiaietta, mattone di calce, ecc.

Per una forte produzione di ova, la dieta ordinaria del pollame non contiene abbastanza calce per formare i gusci. I gusci di ostriche rotti

e franti, il calcestruzzo rotto, e i pezzetti di pietra calcare rispondono alla bisogna di provvedere il materiale pel guscio delle ova.

*
* *

Dopo la covata, 15 o 20 pulcini possono essere dati ad una gallina confinata in una piccola stia per pochi giorni fino a che i pulcini siano grandi abbastanza per seguire il branco. Il fondo della stia sarà coperto con grossa sabbia pulita.

Non si deve dare alcun cibo ai pulcini per le prime 36 ore dopo la schiusura delle ova; i residui del tuorlo assorbiti sono sufficienti a sostenere la vita pei primi tre o quattro giorni. Il primo cibo sarà fatto con pane vecchio rammollito in latte; il latte è qui più importante del pane. Un po' di ova semibollite e il latte sono sufficienti per mantenere gli animali per una settimana o due.

*
* *

Quanto alla razione per l'ingrassamento dei polli, il prof. Graham dell'Ontario Agricultural College, ha trovato che la migliore era formata da 2 parti di avena finamente triturata, 2 parti di segale pure triturata, e 1 di farina di granturco, il tutto mescolato con una volta e mezza o due di latte scremato. L'orzo può pure entrare a far parte della razione. Nella prima settimana i pollastrelli vanno alimentati leggermente; dopo, e non appena si saranno abituati bene al cibo, lo si darà loro tre volte al giorno. Essi vanno mantenuti quieti, e i sessi devono essere separati. Dopo tre settimane di alimentazione intensiva gli animali cominciano a perdere l'appetito e allora possono essere mandati al mercato.

G. Bertoni.

La floricoltura nella Riviera di Ponente

Centro principale della floricoltura litoranea italiana è il circondario di Sanremo, ove la sostituzione della ridente e redditiva coltura floreale alla bigia e quasi passiva monotonia dell'olivo ha apportato una trasformazione radicale — economica e panoramica — alla fisonomia della riviera.

Della vita dei fiori vive un commercio di importanza capitale per questa regione: il commercio di esportazione dei fiori recisi per la stagione invernale che si protrae a circa 8 mesi per anno.

Ed è ciò che ne determina l'originalità: poichè qui — in maggioranza — i fiori si coltivano in pien'aria e in epoche che nessun calendario orticolo segna nelle buone norme colturali. Qui la vita fisiologica della pianta vien quasi capovolta e forzata a manifestarsi e svolgersi solamente quando l'opportunità economica lo richiede e lo consente. Ne consegue la necessità di cure e attenzioni speciali, continue, minuziose, che si svelano apertamente dalle palizzate alle siepi, dai tutori alle tubulature da irrigazione, alle tende, alle stuoie — poichè nella Riviera italiana non viene adoperato il riscaldamento artificiale quale sussidiario della forzatura.

Daremo una scorsa generale ai principali punti delle colture floreali, risguardando in special modo le piante che si coltivano per l'esportazione dei fiori recisi, le varietà coltivate, la razionalità delle colture.

*
* *

1° *Piante coltivate per la esportazione invernale dei fiori recisi.* — Sono numerose, sia erbacee che arboree e un po' invase ancora

Fig. 30. — I paesi fioricoli della riviera di ponente.

dallo scompiglio che provocano le grandi innovazioni in qualunque regione si avverino benchè qui da oltre un ventennio sia stata introdotta la cultura dei fiori sul litorale, in sostituzione all'olivo deperito e alla vigna fillosserata.

Malgrado ciò, ogni vallata, quasi, ha assunto in questo tempo, una particolare e caratteristica fisionomia che potrebbe dar luogo a una grande approssimata divisione in zone di speciale cultura.

Tali mie affermazioni e definizioni — mi affretto ad aggiungere — devono ritenersi enunciate e intese con molta di quella circospezione e molte di quelle riserve, dietro le quali i floricultori si trincerano esponendo i prezzi di cultura e di rendita dei fiori, nonchè — direi ancora

— con molte di quelle sfumature che illegiadriscono le gradazioni delicate e gentili delle varietà di fiori coltivate.

Difatti, da San Lorenzo a Latte di Ventimiglia — limiti estremi del Circondario — si incontrano ovunque culture floreali, la cui intensità ed estensione, però, va degradando o intensificandosi sotto varii aspetti a seconda le diverse località che si traversano.

Le piante coltivate per fiori recisi son molte e prevalgono, nelle diverse località, in rapporto al terreno, alla esposizione, all'acqua di irrigazione, all'intelligenza del coltivatore.

Benchè non voglia precisare dati di estensione e di reddito relativi alle diverse culture, ritengo opportuno delineare approssimativamente, sotto questi rispetti, l'importanza delle culture litoranee: per le quali si può stabilire una graduatoria così costituita, in senso decrescente:

Garofani,
Rose,
Violacciocche,
Violette — Margherite,
Reseda — Gladioli,
Acacie,
Fresie — Giacinti — Giunchiglie — Narcisi,
Anemoni — Ranuncoli,
Poinsettia pulchenima — Calla aetiopica — ecc. ecc.

Si noti che dai giacinti in giù son fiori di lieve entità e coltivati in piccola scala.

Non mancano poi le colture di piante per il fogliame, quali l'asparagus (l'asparago dei boschi viene anch'esso utilizzato, in primavera, per la vendita), la phoenix canadensis per la foglia verde da ornamento, la phoenix dactyliphera, le cui foglie apicali vengono tenute legate per quasi un anno onde ottenerne lo sbianchimento; le foglie bianche vengono poi esportate per la Pasqua Cattolica.

Le colture floreali del litorale italiano sono in maggioranza in pien'aria; fanno eccezione alcune varietà di garofani che in parecchie località, e specialmente nelle Vallate dell'Argentina, del Crosia e del Nervia, vengono coperte di notte o addirittura coltivate sotto vetri: in ciò gli agricoltori hanno tratto buon insegnamento dal disastroso gelo del 1905 che distrusse tutta la produzione floreale dell'annata sull'intiera Riviera italiana.

Come ho già accennato, ogni pianta, ormai, ha dotato di una impronta caratteristica ciascuna zona, acquistando prevalenza di estensione sulle altre.

A S. Lorenzo, S. Stefano al Mare e Riva Ligure, infatti, le culture di garofani, rose e violacciocche, si vanno facendo strada inframezzate alle ortaglie, alle viti, ai fruttiferi. A Taggia acquista maggiore importanza la violetta da esportazione e da profumo (sino a qualche anno fa la « Violetta di Taggia » era molto più ricercata e a preferenza della « Violetta di Parma » ivi coltivata con quella Russa), sempre però, mantenendosi estesa la cultura dei garofani e delle violacciocche, mentre la rosa non vi si trova quasi affatto.

Ove però la cultura del garofano primeggia e trionfa, in pien'aria, si è a Sanremo.

L'esposizione favorevole, riparata dai venti del nord, soleggiata, ariosa dei sette colli sanremesi, che si stendono dal Capo Verde al Capo Nero, procurano una mitezza di temperatura che favorisce molto la coltura del garofano in pien'aria: la relativa abbondanza dell'acqua di irrigazione permette e facilita e completa le condizioni necessarie d'ambiente per la vita del garofano.

Da Sanremo a Ospedaletti e Coldirodi si entra nel regno delle rose: il Capo Nero il Monte Nero e tutte le terrazze degradanti al mare che spesseggiano lungo il resto del litorale sino a Latte di Ventimiglia, sorpassando Bordighera, Vallecrosia, traverso Vallebona e Borghetto, abbondano di roseti — rose in pien'aria, per i ripiani, per i declivi, su per le terrazze della costiera.

A Bordighera invece, i palmizi — i fantastici boschi di palmizi che dànno l'illusione di un incantevole panorama orientale — invadono la spiaggia e le colline adiacenti e le terrazze e le vallate.

Il restante della zona litoranea immediata al mare, è tutta una cultura di garofani, costeggiante la spiaggia allargantesi in Valnervia e in Vallecrosia. In queste due vallate riprendono il sopravvento le culture coperte. Qui perchè l'aria ghiacciata delle Alpi infiltrantesi traverso le vallate, comprometterebbe seriamente le culture favorite dall'acqua dei torrenti.

Ivi si riscontrano coperture d'ogni genere: dalle tele e dalle stuoie di paglia di segale, di grano o di « *phragmites palustris* » come a Taggia, e sostenute da adatte palizzate alle coperture a vetri (*chassis*) come ad Antibes, Cannes, Nice; dai ripari naturali forniti dalle siepi spontanee di « *atriplex halimus* » alle siepi morte di « *bruyère* » « herica mediterranea ».

Le coperture in vetri tendono ad aumentare in numero, direi quasi pullulano in questa zona, sia per il timore dei geli, sia per l'esempio che ci viene di Francia, molto istruttivo e opportuno che spinge anche

i nostri floricoltori a migliorarsi e perfezionarsi nelle culture e nella loro difesa.

*
* *

Varietà coltivate. — È un argomento che potrebbe dar luogo a una lunga discussione, specialmente per la determinazione botanica delle varietà: ciò va detto, specialmente, per i garofani.

Le varietà di garofani coltivate sono numerosissime, mentre non lo sono per le rose, le violacciocche, le viole e per gli altri fiori recisi. Ma bisognerebbe assodare se tutte le varietà coltivate siano veramente tipi nuovi e non degenerazioni o modificazioni dei vecchi tipi. Al presente vige una specie di anarchia nelle denominazioni, che, a volte variano da vallata a vallata, o — come avviene per i nomi francesi, — vengono tradotti nel dialetto in modo tale da non poterne rintracciare l'approssimazione se non dopo molti stenti.

In Francia si è costituita di recente una importante Società di floricoltori, della quale fanno parte i migliori orticoltori della Còte d'Azur e i professionisti e gli scienziati più eminenti che di orticoltura si occupano quotidianamente. Uno degli scopi della Società è per l'appunto la revisione e la fissazione di tutta la svariata e disordinata nomenclatura che nella floricoltura litoranea si riscontra.

Noi e di riflesso, godremo i vantaggi indiscutibilmente rilevanti di tale lavoro: tanto più che in casa nostra siamo certamente più indietro dei nostri confinanti.

In Francia sono molti i floricultori che si dedicano con passione e intelligenza alla selezione delle varietà, ottenute da seme; non mancano quelli che si occupano con amorevole studio di ottenerne di nuove con l'ibridazione artificiale e naturale. Da noi è ancòra troppo sparuto il numero di coloro che si dedicano a tali ricerche, con mezzi inadeguati e con preparazione insufficiente: però bisogna riconoscere che, anche presso di noi, esiste tale movimento e tale iniziativa e che se ne sono ottenuti di già risultati favorevoli e notevoli.

Anche i nostri migliori sono costretti a fornirsi della maggior parte delle novità floreali, in Francia, in particolar modo a Nice, Antibes e Cannes, centri principali della floricoltura francese.

Come ho detto mi riferisco precisamente alla cultura del garofano che offre maggior numero di varietà e più vasto campo di osservazioni.

L'essere noi tributarii della Francia importa a nostro danno una certa inferiorità sia morale che materiale. E' innegabile, fra l'altro, che

le migliori varietà francesi che vengono cedute — e non a mite prezzo — ai nostri floricultori, e che poi si estendono e rapidamente trionfano nelle nostre culture, rappresentano già se non uno scarto, certamente una prima selezione delle culture francesi. Difatti è ragionevole che le novità che a noi pervengono siano state anteriormente sfruttate in Francia dai coltivatori locali e hanno poi emigrato in Italia, magari passando dalle culture sotto vetri alle culture di pien'aria.

Una dimostrazione evidente di tale mia asserzione sta nel fatto che... il 95 0[0 delle varietà dei fiori coltivati portano nomi francesi — siano rose o garofani o violacciocche ecc.

Tale condizione di cose, però, non impedisce che le varietà francesi siano molto apprezzate e ricercate anche sui nostri mercati di fiori ; e del resto non potrebbe essere altrimenti data la forte percentuale che di esse si ha nelle nostre culture. Non è fuor di luogo, ad ogni modo, incitare i nostri floricultori a esimersi da tale servitù, e augurare che essi siano indotti poco per volta dall'esempio e stimolati dal bisogno a tentare di esser bastevoli a sè stessi e di creare in casa loro varietà adatte al proprio clima e ai proprii terreni.

Noi verifichiamo in questa industria agricola che la civiltà va a ritroso, procedendo dall'ovest all'est : se infatti, da Latte di Ventimiglia a Sanremo la classe più intelligente e attiva dei coltivatori si provvede in Francia delle piantine di nuove varietà di fiori, da Sanremo a Taggia a San Lorenzo — la zona più levantina della provincia — un'altra classe di coltivatori che ha minore iniziativa e sveltezza, è tributaria di Sanremo delle varietà coltivate.

E come nella prima zona noi incontriamo ancora molte varietà di garofani che la Francia ha già da tempo abbandonate, scartate o diminuite, nella seconda zona ritroviamo le varietà già eliminate a Sanremo, Vallecrosia e Ventimiglia. Basti un esempio per tutti : in quel di Taggia è ancora estesamente coltivato il garofano « *giallefto* » di un giallo un po' sbiadito e dal fiore non molto grosso. In quel di Sanremo, invece, è già da qualche anno, introdotto da Antibes e ben coltivato il « *President Curti* » dal fiore doppio, mostruoso, di un giallo intenso vivace, appariscente : la pianta è molto fiorifera e lo stelo lungo e resistente.

Accennerò a una conseguenza economica — non priva d'importanza — che merita più ampia disamina e che ci proponiamo di fare altrove — e che è provocata dalla constatazione di cui sopra. — Se in quel di Taggia una piantina di garofano si calcola rendere — come media molto approssimativa e generale — non oltre 25 cm. di lordo, sui colli

di Sanremo e giù per i ripiani di Valnervia, invece, tale media sale sino a raggiungere i 60 cm. per piantina.

Tali dati — è bene notarlo — si riferiscono alla generalità e vanno anche sottoposti alle considerazioni culturali, oltre che a quelle già accennate e riguardanti le varietà.

Sanremo. Dr. E. Vagliasindi.

Come migliorare il latte scremato

PER L'ALIMENTAZIONE DEI VITELLI

Nel momento attuale in cui il forte rincaro del prezzo delle carni impressiona vivamente il mercato, i mezzi esperimentati allo scopo di rendere sempre più economico l'allevamento degli animali, meritano tutta la considerazione degli agricoltori. Giunge perciò molto a proposito una diligentissima relazione del prof. Pirocchi sui risultati da lui ottenuti nutrendo dei vitelli con latte scremato e reintegrato con varie sostanze che prenderemo in esame e che dovrebbero ridare al latte quella parte di nutrimento toltagli col grasso (1).

I vitelli sottoposti all'esperimento furono 28, divisi in 4 gruppi di ugual numero.

Il latte scremato venne mescolato prima con oleo-margarina e poi con fecola per il primo gruppo di vitelli; con farina di castagne pel secondo; con fecola trattata con diastasolina pel terzo; con oleo-margarina e fecola trattata con diastasolina pel quarto. Per evitare i disturbi che potrebbero esser causati da un rapido cambiamento di alimento, gli animali, dopo essere stati nutriti per alcuni giorni con latte intero, venivano gradatamente adattati al nuovo regime, sostituendo ogni giorno un chilogramma di latte intero con ugual peso di latte scremato e mescolato colle sostanze accennate.

Non sarà inutile dire che la diastasolina ha il potere di saccarificare l'amido, ossia, unita con date norme agli alimenti amidacei, e nel nostro caso alla fecola, li trasforma in una sostanza di facilissima digestione.

Per sottoporre la fecola all'azione della diastasolina fu trovato opportuno di eliminare l'acqua e di servirsi dello stesso latte scremato, se-

(1) Prof. A. Pirocchi — *Il latte scremato nell'alimentazione dei vitelli.* — Tipografia agraria - Milano, 1909.

guendo questo procedimento: « Si diluiva con opportuna agitazione la « quantità di fecola in eguale peso di latte scremato freddo; indi, sempre « agitando, si aggiungeva a poco a poco, alla mescolanza, latte scre- « mato bollente o prossimo a bollire nella stessa quantità consigliata « dall'Hansen (cioè una quantità di latte 7 volte maggiore della fecola); « si formava così la salda d'amido, che si lasciava riposare finchè la « temperatura arrivasse a 50°-60° C.; alla salda di amido si aggiun- « geva la diastasolina (alla dose del 10 0[0 di fecola), previamente sciolta « in una piccola quantità di acqua tiepida; infine quando la mesco- « lanza era divenuta liquida, essa si aggiungeva al resto del latte « scremato ».

La dose di fecola pel primo gruppo di vitelli fu del 4 per cento di latte, e quella di castagne pel secondo gruppo da 5 al 6 0[0; quella di oleo-margarina sempre del 2 0[0.

La fecola trattata con diastasolina è stata somministrata « a 5 vitelli, « senza inconvenienti, sino ad un massimo di 360 grammi di fecola in « una quantità di latte scremato che ha oscillato da 9 a 15 chilogr. al « giorno; e ad altri due vitelli si è potuto, del pari senza inconve- « nienti, somministrare giornalmente fino a 440 grammi di fecola trat- « tata con diastasolina insieme a 14 e 15 litri di latte scremato ».

I risultati ottenuti da questo sistema sono stati generalmente buoni ed i vitelli furono venduti pel macello ad un prezzo che garantì un ragionevole guadagno calcolando così il valore dei componenti della razione:

Latte intero	a L.	13,20	il q.le
» scremato	» »	3,50	»
Oleo margarina	» »	140 —	»
Fecola	» »	35,30	»
Farina di castagne	» »	33 —	»
Diastasolina	» »	140 —	»

La diastasolina fu acquistata parte a Vienna e parte a Milano, dalla Società Cooperativa dei prestinai per la fabbricazione del pane di lusso (via Gozzadini, 11).

Ciò per norma degli allevatori. Le carni, ad eccezione di quelle dei vitelli del 3° gruppo alimentati con latte scremato e sola fecola trattata con diastasolina che furono giudicate scadenti, furono trovate di buona qualità; anzi quelle dei vitelli cui fu somministrata la farina di castagne, non presentarono differenza di consistenza e sapore in confronto di altre provenienti da vitelli alimentati con latte intero, ed i vitelli che ebbero nella razione oleo-margarina e fecola trattata con

diastasolina, dettero carni superiori per qualità, a quelle di tutti i vitelli appartenenti anche ad altre due serie di precedenti esperimenti.

Della massima importanza possono essere, per alcune regioni italiane, i risultati ottenuti colla farina di castagne. Questo alimento infatti oltre che dare un'ottima carne, potrebbe in certe località acquistarsi ad un prezzo inferiore a quello che venne pagato in Milano, e ciò renderebbe ancor più proficua la speculazione.

Dott. L. Crescenzi.

Per la lotta contro la peronospora

L'aderenza delle poltiglie cupriche sulle foglie della vite.

È noto il principio sul quale si basa la lotta contro la peronospora: deporre sulle foglie della vite un prodotto cuprico sufficientemente insolubile, affinchè la pioggia o la rugiada non lo sciolgano immediatamente, ma, d'altra parte, tanto solubile che possa cedere all'acqua che bagna le foglie di vite, la quantità di rame sufficiente ad impedire la germinazione delle spore della peronospora. In altri termini l'aderenza dei prodotti rameici non dev'essere nè troppo debole, nè troppo forte. Si comprende, di conseguenza, l'interesse che presenta la determinazione della percentuale di aderenza dei diversi prodotti antiperonosporici, e lo studio dei fattori che possono modificarla. Già parecchi si sono occupati dell'argomento. Fra gli altri ricordiamo i prof. Chuard, Faes e Porchet, della stazione viticola di Losanna, i quali avevano determinato il grado d'aderenza pratica della poltiglia bordolese, di quella alla soda, e degli acetati neutri commerciali. In questa serie di prove l'acetato neutro si dimostrò il prodotto più aderente.

Ora il prof. F. Porchet, della medesima Stazione viticola di Losanna, ha ripreso l'argomento, per studiare particolarmente l'influenza della concentrazione sull'aderenza specifica dei singoli preparati antiperonosporici. Le esperienze sono state iniziate fino dal 1905, e il Porchet ne riferisce ora nella *Terre Vaudoise* n. 5-6. Nella vigna sperimentale dell'Istituto, sei parcelle furono trattate rispettivamente, colla poltiglia bordolese al 3, al 2, all'1 0[0 di solfato di rame, e all'acetato neutro al 0,5, 1 e 2 0[0. Vennero prelevate delle foglie in ogni parcella immediatamente dopo l'applicazione dei trattamenti ed in seguito a diversi intervalli. I campioni furono inceneriti ed il rame venne do-

sato nelle ceneri con elettrolisi. L'aderenza fra il 3° ed il 4° trattamento risultò la seguente:

Grammi di rame per cento di foglia:

	Dopo il 3° trattamento 3 luglio	Prima del 4° trattamento 21 luglio	Aderenza per cento
Poltiglia bordolese 1,0 % . .	0,228	0,125	53
» » 2,0 » . .	0,571	0,125	22
» » 3,0 » . .	1,541	0,272	18
Acetato neutro 0,5 » . .	0,089	0,050	56
» » 1,0 » . .	0,161	0,090	55
» » 2,0 » . .	0,344	0,111	32

Allo scopo di ottenere qualche dato sul modo col quale i composti cuprici sono eliminati dall'acqua di pioggia, il Porchet ha prelevato per cinque giorni dei campioni di foglie nelle diverse parcelle dopo le piogge, facendo questa esperienza al secondo trattamento. Senza riferire tutte le cifre risultate nei prelievi fatti il 14 giugno, giorno in cui si fece il 2° trattamento, il 15, il 17 e il 19 giugno, sempre dopo caduta la pioggia, diciamo invece l'aderenza percentuale risultata, la quale fu la seguente:

Per la poltiglia bordolese all'1,0 %	24,7
» » » » 2,0 »	14,0
» » » » 3,0 »	13,4
Per l'acetato neutro al » 0,5 »	28,0
» » » » 1,0 »	21,0
» » » » 2,0 »	14,5

Come si vede, in cinque giorni la maggior parte del rame messo sulle foglie è eliminato; e si noti che quelle giornate non furono eccessivamente piovose, poichè il 14 giugno caddero mm. 4,2 di acqua, il 15 e 16 mm. 10,2, il 17 soltanto mm. 3,2. E' interessante a questo riguardo il calcolo che il prof. Porchet fa per vedere la quantità di rame eliminata dalla pioggia.

Grammi di rame tolti su 100 di foglie da una pioggia di 1 mm.

	14-15 giugno	15-17 giugno	17-19 giugno
Poltiglia bordolese 1,0 % . .	0,238	0,027	0,013
» » 2,0 » . .	0,615	0,022	0,041
» » 3,0 » . .	0,958	0,032	0,024
Acetato neutro 0,5 » . .	0,049	0,027	0,035
» » 1,0 » . .	0,143	0,059	0,086
» » 2,0 » . .	0,570	0,054	0,078

Questo specchietto dimostra che non soltanto una eliminazione importante di rame si fa nei primi giorni che seguono l'applicazione della

poltiglia, ma anche che è la prima pioggia che trascina rapidamente la maggior quantità di prodotto cuprico, e questa perdita è tanto più notevole quanto più il prodotto è concentrato.

Da queste esperienze risultano le conclusioni seguenti:

1° *L'acetato neutro di rame all'1 0/0 è più aderente della poltiglia bordolese al 2 0/0;*

2° *L'aderenza dei composti cuprici diminuisce più aumenta la concentrazione della soluzione;*

3° *La tendenza a diminuire le quantità di rame introdotte nelle soluzioni antiperonosporiche è giustificata. Le poltiglie ad alta dose di solfato di rame non sono più efficaci di quelle al 2 e all'1 0/0, per la semplice ragione che la maggior parte dei sali di rame contenuti in eccesso nelle prime viene eliminata dalle pioggie.*

L'ossicloruro di rame contro la peronospora.

Molto giustamente il prof. Chuard dell'Università di Losanna fa osservare che nel procedimento fino ad oggi seguìto per la preparazione e l'uso della poltiglia bordolese, si fanno trasformazioni inutili ed inconseguenti. Infatti, per preparare il solfato di rame, si fa sciogliere del rame metallico nell'acido solforico e, dopo chiarificazione, si cristallizza. I cristalli secchi vengono al viticultore, il quale deve di nuovo scioglierli, e, mediante l'aggiunta di calce, deve ritrasformare quel prodotto in un composto insolubile, idrato di rame.

È quindi logico che si sia cercato da tempo di evitare queste operazioni e queste spese inutili, cercando di ottenere dal rame un prodotto direttamente applicabile ed efficace contro la peronospora. L'acetato di rame grigio sarebbe già una soluzione, ma costa un po' caro. Il prof. Chuard propone, invece, l'ossicloruro di rame, prodotto primario della fabbricazione simultanea del solfato di rame e della soda caustica col procedimento elettrolitico Granier. Tale prodotto è una polvere verdastra costituita da una miscela di ossicloruri rameoso e rameico, contenenti il 50 0/0 di rame metallico, insolubile nell'acqua, o almeno debolmente solubile, suscettibile di essere ridotto in polvere finissima, che resta in sospensione nell'acqua abbastanza a lungo per permettere una irrorazione omogenea. Gli esperimenti fatti hanno dimostrato che questo prodotto, alla dose di 75 gr. per 15 litri, capacità ordinaria della pompa Vermorel, messo direttamente nell'acqua entro la pompa medesima e agitato per qualche istante, indi irrorato sulle viti, è efficace e risponde pienamente allo scopo.

Un primo vantaggio è che non occorrono pesate, dato che si venda in pacchetti già preparati, e non si ha il perditempo delle dissoluzioni o delle manipolazioni chimiche. Merita di essere provato.

A. MARESCALCHI.

Libri nuovi

Troisième congrès national d'industrie laitière. Rapports et comptes-rendus des séances. — Prezzo fr. 5, presso la Société française d'encouragement à l'industrie laitière, Paris, rue Baillif, 3

Il volume contiene memorie e discussioni interessantissime, non solo sul caseificio puro, ma anche sull'allevamento dei vitelli, sulla produzione delle ova, ecc.

L. SABATTINI — *Relazione sull'operato della Cattedra ambulante di agricoltura di Ancona, dal 1° luglio 1907 al 30 giugno 1908.* — Ancona, tipografia Marchetti, 1909.

E' il primo anno completo che il prof. Sabattini ha passato nella direzione di questa Cattedra. Lo ha speso indubbiamente assai bene, per la molteplicità e la praticità delle iniziative, per la continuata intelligente propaganda.

Come sorse la prima fabbrica cooperativa di concimi chimici, di S. Antonio (Mantova). — Mantova, tip. eredi Segna, 1909.

Dr. CARLO ODIFREDI — *L'attività della Scuola-convitto e dell'azienda agraria annesse alla R. Scuola pratica di agricoltura in Piedimonte d'Alife.* — Imola, tip. Galeati, 1909.

Diligente relazione che mostra il moltissimo lavoro benemerito svolto da questa Scuola.

Ing. E. PECCHIONI — *Il frumento - Agricoltura nuova.* — Parma, tip. Fiaccadori, 1909, prezzo L. 4.

Ecco un libro che esce in buon punto e che è fatto proprio per recare del bene. Le nozioni fondamentali indispensabili per conoscere a fondo la pianta del frumento e saper ritrarne i più elevati redditi, sono quì assai bene esposte e vi si aggiunge, poi, con ricchezza di particolari tutta la parte vissuta delle migliori colture di frumento, quali si praticano nelle diverse tenute della casa Durazzo Pallavicini.

Dr. G. VASSOTTI — *Verso il trionfo.* — Cuneo, tip. Galimberti, 1909.

In brevi pagine l'Autore espone quanto si è fatto dal benemerito Comizio di Cuneo pel funzionamento delle stazioni taurine, suine e asinina, ed illustra il programma del concorso zootecnico che si terrà il 9 agosto corr. anno.

Ricerche eseguite nel laboratorio di chimica agraria della R. Scuola superiore di agricoltura di Milano. — Milano, tip. agraria.

Il volume contiene 19 memorie importantissime su argomenti di chimica agraria, e qualcuna anche di chimica pura, ma con attinenza agraria. Il laboratorio, sotto la direzione dell'illustre prof. Menozzi, continua la sua benefica e multiforme attività ammirevole.

A. M.

Briciole.

Il bilancio d'agricoltura e gli incoraggiamenti alla coltura del frumento.

Da quanto si legge, il bilancio d'agricoltura sarà fra i primissimi ad essere discusso alla imminente riapertura della Camera, avendo la Giunta del bilancio già approvata la relazione dell'on. Casciani.

E' necessario che gli agricoltori, specialmente meridionali, esortino i loro deputati a non mancare a questa discussione.

Poichè, se sono esatti i primi sunti dati dai giornali politici della relazione Casciani, questa contiene un'asserzione assai grave: quella cioè che sarebbero stati ridotti gli incoraggiamenti ed i sussidii per dare impulso alla granicoltura nazionale.

Ciò sarebbe troppo in contraddizione con quanto fu ripetutamente affermato nella recente discussione sul dazio.

❧

Nuove semplificazioni nella lotta contro la mosca dell'olivo.

La stazione di entomologia agraria di Firenze non riposa sugli allori.

Essa studia nuove economie, nuove semplificazioni per render sempre più agevole e conveniente agli olivicultori la difesa contro la mosca olearia.

Sappiamo che attualmente il prof. Berlese ha in prova una mescolanza di melassa e di torba, ottenuta a freddo, la quale si comporta assai bene e costa meno di tutte le altre miscele fin qui proposte e provate.

« Credo — ci dice il prof. Berlese — che questa nuova formola riporterà la palma ».

❧

L'irrigazione primaverile del frumento nel mezzogiorno.

Sicuro: fra i mezzi per aumentare la produzione del frumento nel mezzogiorno c'è anche questo dell'irrigazione.

E' ben naturale.

Il frumento nel mezzodì — specie in primavere secche come quella passata e come questa che attraversiamo — soffre di arsura.

Un nostro amico del Lazio provò ad irrigarlo due volte fra aprile e maggio.

Volete saperne il risultato?

Il frumento irrigato in confronto di quello vicino non irrigato rese il 35 0[0 di più.

Ciò è ben semplice e spiegabile; ma purtroppo: quanti e quali sono i terreni che nel meridionale possano disporre d'irrigazione?!

❧

Un rimedio eroico contro la siccità anche e soprattutto sul frumento.

E' il lavoro più profondo.

Lo stesso nostro amico anno scorso in cui il frumento soffrì forte i danni della secca sì da ridurre di 2[3 financo il raccolto nei terreni e nei climi più aridi, fece questa prova elementare: seminò frumento sopra un terreno scassato a doppia fitta cioè a circa 60 centimetri.

Ebbene il detto appezzamento non soffrì punto la secca e produsse il 40 0[0 di più di quelli vicini lavorati coll'aratrino virgiliano a 10-12 centimetri.

Volete prove più lampanti di questa?

Aveva ben ragione papà Ottavi quando scriveva che « l'agricoltura ed il suo reddito dipendono più che tutto dai voleri dell'uomo ».

❧

Contro l'altica della vite.

È il momento di pensare alla difesa per i paesi che vanno soggetti all'invasione di questo piccolo nemico pernicioso alle viti ormai i trattamenti arsenicali si sono imposti per la loro pratica efficacia.

L'arseniato di piombo è quello che dà i migliori risultati, ma bisogna prepararselo in campagna, non acquistarlo bell'e fatto, poichè quello del commercio forma un precipitato troppo pesante che si suddivide e si polverizza male e la cui azione insetticida è insufficiente.

Si fanno sciogliere 200 gr. di arseniato di soda anidro in 100 litri di acqua, si aggiungono in seguito 600 gr. di acetato di piombo neutro, agitando vivamente. Occorrerà quasi sempre di fare almeno 2 trattamenti a 5-6 giorni di intervallo l'uno dall'altro; il primo quando appaiono i primi insetti.

Allo scopo di raggiungere poi quelle larve che son scappate nella faccia inferiore della foglia, si ricorrerà utilmente alle polveri insetticide. Una delle migliori è quella formata con 25 parti di polvere di piretro e 75 di zolfo. Si può pure adoperare anche lo zolfo mescolato a pari peso con calce bianca in polvere. Queste solforazioni vanno dirette alla pagina inferiore delle foglie.

❧

Per non aver febbri nei paesi malarici.

C'e il mezzo di vivere in un paese malarico senza prendervi le febbri. Ed è un mezzo semplicissimo.

Prendere *ogni giorno* dalla metà di giugno alla metà di novembre,

due pastiglie di chinino dello Stato, di quelle da 20 centig. l'una. Pei bambini basta una pastiglia al giorno.

I contadini hanno il chinino *gratis* chiedendolo al medico condotto o al municipio.

Ma non bisogna aspettare che venga la prima febbre per cominciare la cura. No: questa che indichiamo è una cura *preventiva*, una norma profilattica sicura per non aver febbri.

Se i lavoratori sono lontani da casa tutta la settimana e proprio non possono far questa cura quotidiana, prendano 5 pastiglie di chinino per sera, il sabato e la domenica.

Ma le prendano sul serio.

E' una vera infamia sociale non prevenire un malanno che sfibra e deteriora e fa anche morire, quando il mezzo è così semplice e così poco costoso.

❧

Come si guarisce la febbre malarica.

Chi non ha *prevenuto* nel modo spiegato or ora, sarà colpito probabilmente da febbre nei paesi malarici.

Il rimedio più *sicuro* è il *chinino* sia sotto forma di bisolfato, di cloridrato, sia di tannato.

Si cominci a prendere chinino quando compare il sudore e il mal di capo accenna a diminuire.

Con 10 pastiglie di chinino dello Stato, prese a varî intervalli durante il giorno, un adulto tronca l'accesso di febbre.

Pei bambini bastano 5 pastiglie.

Ma si ricordi che se anche si tronca la febbre, non bisogna tralasciare di prendere chinino per 3-4 giorni di seguito, per lo meno, in dose di 5 pastiglie per gli adulti, 2 a 3 pei bambini.

Dopo, si prendono le solite 2 pastiglie al giorno finchè dura la stagione delle febbri.

❧

Come si disinfetta la bigattiera colla formaldeide.

Prima di riporvi i bachi, bisogna disinfettare gli ambienti, per uccidere tutti i germi di malattie che vi possono essere rimasti dalla campagna precedente, o magari portati dal di fuori.

Uno dei buoni disinfettanti, e molto comodo da usarsi, è la formaldeide.

Si usa quella che in commercio si chiama anche *formalina*, la quale è una soluzione acquosa al 38-40 0[0 di formaldeide. Di questo liquido si pongono 400 gr. in 30 litri di acqua, (2 bicchieri in una pompa Vermorel,

la quale contiene 15 litri circa). La pompa irroratrice si presta a suddividere finamente il liquido disinfettante, in modo da assicurarne la pronta volatilizzazione, e quindi la migliore azione germicida.

Si pompa e si spruzza sul soffitto, sui muri, sui pavimenti, sulle stuoie e su tutti gli utensili, lasciando poi dopo chiuso il locale per 24 ore. Anche a far sciupìo di liquido, 30 litri di soluzione, e cioè il contenuto di due pompe Vermorel, bastano per un ambiente di 100 m³.

Si può anche usare la formaldeide allo stato di gas, adoperando il fornello fumigatore Pasqualis.

Rivista della stampa italiana ed estera

Azione dei concimi sullo sviluppo degli alberi.

Chancel in una comunicazione alla Società nazionale d'agricoltura di Francia, seduta del 24 marzo, ha riferito le esperienzie e le ricerche da lui fatte su giovani piante coltivate in suolo artificiale e in terreno naturale, per vederne le modificazioni anatomiche e fisiologiche. L'sutore trae queste conclusioni: I composti potassici rallentano l'accrescimento e non devono essere applicati se non quando si voglia metter presto a frutto gli alberi. I concimi calcari sono i veri acceleratori della vegetazione legnosa. Il solfato di calcio o gesso può essere adoperato senza limite di quantità e favorisce la semina il trapianto, il ripullulare, ecc. La calce produce eccellenti effetti sugli alberi fogliuti e sui resinosi, tranne che sull'abete pettinato. I fosfati danno notevoli risultati: a dosi moderate sono il concime preferito dall'abete pettinato.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ In occasione dell'esposizione internazionale di applicazione dell'elettricità, che si terrà in **Brescia** dall'agosto all'ottobre del corrente anno, avrà luogo una mostra di **floricoltura** e **frutticoltura**. Presiede il Comitato della mostra l'egregio cav. uff. prof. G. Sandri, e ne è segretario l'attivo prof. Augusto Moretti.

⁂ Commemorandosi il 50° anniversario della battaglia di Melegnano, si terrà in **Melegnano** una **esposizione agricola** dal 20 maggio all'8 giugno. Comprenderà una mostra di macchine agricole e di caseificio, una mostra di ovicoltura, una di bovini, una di equini e di suini. Si avrà pure un concorso tra le famiglie dei contadini per il buon governo della casa.

⁂ Per iniziativa della Cattedra ambulante di Cremona si fa quest'anno un **concorso a premi** tra i produttori di **seme di ladino** lodigiano, ottenuto nella provincia di Cremona e nel Circondario di Lodi. Vi sono 1500 lire di premii.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Nell'ultimo fascicolo (3°) della *Agricultural gazette of New South Wales* di Sydney è illustrato l'ingegnosa e pur semplice **macchina classifi-**

catrice di frutta a seconda della grossezza, ideata e costrutta da J. Lomas a Huonville in Tosmania.

⁂ Il dr. V. Di Mattei ha sperimentato la **calciocianamide** per la concimazione del **mandorlo**, ed ha avuto risultato sfavorevole. Questo concime produsse l'inconveniente di bruciare il margine delle foglie e di provocare la caduta anticipata delle foglie stesse. La differenza nel raccolto a parità di condizioni, fu che il filare concimato con calciocianamide diede appena 1[8 del raccolto fatto su filare concimato con solfato ammonico (*Nuova rassegna*).

Colture speciali.

⁂ Fra le foraggere che meglio si prestano a far erbai primaverili, vanno notate la **veccia** e la **favetta**, che si possono seminare mescolate. Si falciano poi quando sono in piena fioritura, e si consumano verdi o appena passite. Sono foraggi molto sostanziosi che devono mescolarsi, nella somministrazione, con altri meno ricchi, come il granoturco da foraggio, la paglia ecc. (*Amico del contadino*, 12).

⁂ La Cattedra di Piacenza fece delle prove di **concimazione della vite** in un vigneto di barbera a Celleri di Carpaneto, dove il prodotto medio era di q.li 4 a 5 per pertica. Colla sola pratica del sovescio di veccia vernenga concimata con due quintali di perfosfato per 4 pertiche, si ottenne un prodotto di 10 q.li di uva, e cioè il massimo prodotto delle varie parcelle in esperimento di concimazione, (*Agricoltura piacentina*, 8).

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. de Carolis ha fatto alcune esperienze sull'alimentazione della **vacca da latte** con razione supplementare di **patate cotte**. In una delle esperienze colla razione di 16 kg. di fieno si ebbero da due vacche litri 209,5 di latte in 7 giorni, mentre con la razione di 12 chili di fieno, 8 di patate cotte e 1 di panello, si ebbero litri 227,5. In altra esperienza con 4 vacche, la razione con patate permise di avere in 10 giorni litri 557,90 di latte, mentre quella senza patate non ne diede che 533,70. La 1ª razione viene a costare 1,56 al giorno; la seconda, senza patate, lire 1,40 (*Sentinella agricola*, 7).

⁂ Bizzozzero nella sua relazione annuale al Consorzio di **Parma** dice di ritenere che quella provincia abbia oggi un valore complessivo sui 55 milioni in **bestiame** bovino e suino, e che tale valore è aumentato in poco piu di venti anni di 19 milioni, aumento che si deve al progresso dell'agricoltura parmigiana, sollecitato dalle istituzioni agrarie di propaganda, di acquisto e di credito.

⁂ Il prof. P. Gherardini, della Scuola veterinaria di Parma, ha provato a vaccinare una vacca con **vaiolo equino**, e l'ha esposta all'infezione naturale di **afta epizootica** in una stalla, dove l'afta era grave; non è stato possibile far infettare la vacca, la quale ha resistito benissimo. Altrettanto è avvenuto di una capra allevata alla scuola veterinaria.

⁂ Attorno ad una **conigliera** conviene seminare un miscuglio fatto con 6 parti di orzo, due di medica, 1 di lupolina e 1 di loglio. Si metteranno poi a disposizione dei conigli delle piante a radici, come le biete, i cavoli. Si deve mettere un solo maschio con 4-5 femmine. Una sola coppia e relativi discendenti dal 1 aprile al 20 settembre può dare 20 conigli. I riproduttori vanno scaldati un po' dando loro carote e avena, e al momento della gestazione dell'orzo Si rinnovi spesso l'acqua di beveraggio, ma non si diano mai probende umide. (*Journal d'agr. prat.* 14).

Questioni diverse.

⁂ La *Società degli agricoltori italiani*, con lodevole iniziativa, bandisce un **concorso** con un premio di lire 1000, per un **Manuale** pratico di **selvicoltura** da compilarsi colle speciali norme che sono dettagliatamente esposte nel programma che la Società spedisce a chiunque ne faccia domanda al suo ufficio, in Roma, via della Stelletta, 23.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in agraria, con eccellenti titoli, desidererebbe occuparsi, a scopo di pratica, anche gratuitamente per i primi tempi, in qualche azienda privata o presso qualche Associazione agricola. Scrivere alla Redazione del giornale.

Laureato in agraria, essendo anche diplomato da Scuola superiore viticola, enologica e pomologica, cerca posto di amministratore, assistente o praticante presso qualche azienda agricola in Italia. Miti pretese.
Rivolgersi alla Redazione del giornale. 4-1

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Rametti di melo con pidocchi. (*Risp. al sig. N. N.*). — Si tratta proprio dell'afide lanigero o pidocchio sanguigno (*Schizoneura lanigera*). Si ferma sulla cortecciade i teneri getti, oppure nelle screpolature o dove il tessuto è piuttosto molle, per poterlo perforare e succhiarne gli umori. In tal modo gli alberi vengono deformati; compare nei punti attaccati una specie di muffa bianca, fioccosa che proviene da un trasudamento dell'insetto di una sostanza ceracea. Schiacciando quei ciuffetti si producono macchie sanguigne

Gli alberi di pomo dopo la caduta delle foglie devono venire anzitutto liberati dai rami o getti che mostrano forti nodosità, getti e rami che si devono tosto abbruciare sul sito, quindi raschiati con una forte spazzola di filo d'acciaio o gli altri rami si lavano con una soluzione di soda od allume (2 kg. di soda, 2 kg. di allume e litri 15 di acqua) Buoni risulati si hanno pennellando e irrorando i meli infetti con questa soluzione proposta dal Mazzanti: estratto di tabacco kg. 2, carbonato di soda kg. 2, acqua litri 100. — Targioni e Del Guercio propongono questa miscela: olio pesante di catrame kg. 3, sapone molle kg. 0,500, acqua litri 96. — Chenard Freville raccomanda questa miscela: solfuro di potassio gr. 450, fiori di zolfo, gr. 335, acqua bollente 5 litri; si fa disciogliere il solfuro nell'acqua bollente poi vi si aggiunge lo zolfo durante l'ebollizione. A. M.

Frattura di corna nei bovini. (*Risp. al sig. ing. E. R.*). — Ecco quanto si consiglia dal Rizzoli: In casi di semplice sfoderazione, senza lesioni della cavicchia ossea, basta riporre subito l'astuccio corneo nella sua primiera posizione e fissarlo con una fascia. Se nella rottura delle corna vi è interessato anche l'osso, si avrà una più o meno forte emorragia. Allora se la rottura é incompleta, cioè se il corno è ancora in parte attaccato, si può, dopo aver pulita la ferita e levate le scheggie ossee, applicare una bendatura con delle fardelle di stoppa e delle fascie larghe dai due ai tre centimetri inzuppate di colla fenicata Le parti staccate devono combaciare perfettamente. La bendatura resta ferma per due o tre settimane. Qualora però toccando la parte lesa l'animale manifesti inquietitudine e dolore e la ferita emani un odore cattivo, è segno che non si ottenne la guarigione per prima intenzione, e converrà levare la fasciatura e medicare la ferita secondo le esigenze dell'arte, nel qual caso sarà consigliabile ricorrere al veterinario.

Nei casi di frattura completa si cercherà di arrestare l'emorragia con bagni freddi, e dopo aver levate le scheggie ossee, e disinfettato con soluzione di sublimato 1 0[00 si avvolgerà il moncone con delle fardelle di stoppa inzuppate di olio fenicato assicurandole con delle fascie di tela. La fasciatura si rinnoverà nel secondo giorno, ed indi una od anche due volte al giorno, secondo il bisogno, fino a guarigione finita. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 32,50 a 33 —
Ghirca Nicolajeff . » 25.50 » — —
Azima Nicolajeff . » 23,50 » — —
Berdiansca . . » 25,50 » — —
Grani duri: Taganrog » 24 — » 24,25
Sardegna . . » 31,50 » — —
Granoni: Danubio . » 16 » — —
Alta Italia . . » 17,50 17,75
Avena: Nazionale . » 18 — » — -
Estera (oro) . . » 14 — » 14,25
Orzo: Nazionale . » 19 — » — —
Estero (oro) . . . » 15,50 » — —
Legumi: Fagioli bianc. » 26 — » 32 —
Ceci macina . . » 25 — » 26 —
Fave e favini . . » 17,50 » — —
Lupini . . . » 14,50 » — —
Segale . . . » 18 — » — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in pieno aumento con affari limitati. I nazionali seguono gli esteri. Granoni invariati.

Alessandria.

Frumento . . . L. 32 — a 33,50
Meliga . . . . » 19 — » 19,50
Avena . . . . » 18 — » 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 31,75 a 32,75
Risone bertone . . » 28,75 30 —
» nostrano . . » 23,75 » 25,25
Segale . . . . » 22,50 » 23,50
Meliga . . . . » 20,25 » 21 —
Avena . . . . » 18,75 » 19,75
Frumento . . . . » 31 — » 31,50

Novara.

Frumento . . . L 32,50 a 33 -
Riso nostrano a sacco » 39 — » 42 —
» giapponese . . » 31 — » 32,50
Granoturco al q.le . » 19 — » 19,50

Torino.

Frumenti piem. . . L. 32 — a — —
» esteri . . » 33 — » — —
Frumentone . . . » 19,50 » 20,25

Cuneo.

Frumento . . . L. 31,50 a 32,30
Meliga . . . . » 17,70 » 18,30

Brescia.

Frumento . . . L. 32 — a 33,75
Frumentone . . . » 19,25 » 19,75
Avena . . . . . » 19 — » 19,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 33,25 a 33,50
» veneto e mant. » 33,50 » 34 —
» estero . . » 34 — » 34,50
Risone Ostiglia 1.o . » 24 — » 25,50
» giapponese 1.o . » 23,50 » 24 —
Riso Ostiglia e Novar. » 42,50 » 43,50
Risetto . . . . » 28 — » 30 —
Mezza grana . . » 24 — » 25,50
Risina . . . . » 19,50 » 22 —
Risone nostrano . . » 23 — » 24,50
Granoturco nostrano . » 19,50 » 19,75
» veneto . » 22 — » 23 —
Avena nazion. . . . » 20,25 » 20,75
» estera . . » 19,25 » 19,75
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . . » 23,50 » 24 —
Miglio . . . . . » 20,50 » 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi sempre aumentati.

Pavia.

Frumento . L. 32 — a 33 —
Granoturco . . . » 20 — » 21 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Vicenza.

Frumento . . . L. 30,50 a 32 —
Frumentone . . . » 20 — » 21,50
Avena . . . . » 18 — » 19 —

Verona.

Frumento . . . L. 32,50 a 32,75
Frumentone . . . » 20,75 » 21,25

Padova.

Frumento fino a q.le L. 32,75 a 33 —
» buono mercant. » 32,75 » 32,50
Frumentone pignoletto » 21,25 » 21,50
» gialloncino » 21 — » 21,15
Segala . . . . » 21 — » 22 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —
Sorgo rosso . . . » 9 — » 9,25
Riso fino . . . » 45 — » 47 —
» nostrano . . » 41 — » 44 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 32,25 a 32,50
Frumentone . . . » 19,75 » 20,50

Cremona.

Frumento . . . L. 30,50 a 31,75
Granoturco . . . » 18,50 » 19 —
Avena . . . . » 16 — » 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31 — a 31,75
Frumentone . . . » 19,75 » 20 —
Avena . . . . » 19,50 » 19,75

Bologna.

Frumento . . . L. 32,50 a 33 —
Frumentone . . . » 21,50 » 22 —
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32 —
Granoturco . . . » 21,25 » 21,75
Avena . . . . » 19,50 » 20 —
Segale . . . . » 23,75 » 24,25

Piacenza.

Frumento . . . L. 31 — a 32 —
Granturco . . . » 19 — » 19,50
Fava marzuola . . » 20 — » 20,50
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 20,30 » 20,65
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31 — a 31,50
Frumentone ferrarese . » 19,50 » 20 —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 32,50 a 33 —
Granturco . . . » 20,50 » 21,50

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 34,75 a 35 —
Frumento rosso . . » 33,75 » 34,25
Granoturco . . . » 20,75 » 21,50

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 31 — a 32 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32,50 a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 21 — » 21,25

Palermo.

Frumenti realforte . L. 33,19 a 33,66
Sammartinara . . » 32,89 33,14

Cagliari.

Frumento . . . L. 31 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Continua il rialzo dei frumenti in special modo.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 95 — » 107,50

Torino.

Sanati . . . . L. 10 — a 12 —

Oleggio.

Buoi . . . . L. 90 a —
Vitelli . . . . » 120 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a 100
» magri . . . » 62 » 72
Vacche grasse . . . » 82 » 92
» magre . . . » 52 » 62
Tori . . . . . » 82 » 92
Vitelli (p. v.) . . . » 109 » 114
Suini grassi (m.) . . » 145 » —
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 200 — » 210 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 90 a 105
Maiali . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 82 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 120 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi quasi stazionari.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 9,50 a — —
Paglia . . . . . » 4,50 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 135 » 150
» lupinella . . . » 110 » 120
» canapa . . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 90 a 100
Lupinella . . . . . » 115 » 130
Medica . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Semè medica . . . » 120 » 165
» trifoglio . . » 85 » 125

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . L. 9 — » 9,50
Agostano . . . » 8,75 » 9 —

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . . L. 2,90 a —
Piacenza . . . . . » 2,80 a 2,90
Cremona . . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . . » 3 — » —
Parma . . . . . » 2,80 » 3 —
Forlì . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,90 » 3 —

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,92 a 0,94
» 2ª . . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . . » 71 » 73
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7 — » 7,25
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 200
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 240 a 245
Mangiabile . . . 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 190 a 200
» » 2.a » . » 177 » 187

Siena.

Olio d'oliva . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . » 134 » 138

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . » 172 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 172,50

Tendenza dei mercati: Prezzi immutati, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . L. 13,50 a —
Mandorle Sicilia . » 180 » 185
Noci Sorrento . . » 105 » 110
Fichi secchi Napoli . » 30 — » 32 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » 5,50 » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche	L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche	» 24 — » 25 —
Pinerolo	» 27 — » 28 —
Mondovì, secche	» 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta	L. 87 a 89
buona	» 82 » 84
scarti	» 77 » 79
stoppa	» 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato	L. 83 a 85
» biondo torchiato	» 76 » 78
Cera vergine	» 330 » 335

Teramo.

Miele	L. 70 a 75
Cera	» 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po	L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar.	» 70 » 90
Meridionali pugliesi	» 15 » 20
Marsala	» 96 » 160

Genova.

Riposto	L. 16 a 16,50
Gallipoli	» 15 » 17 —
Monferrato	» 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla	L. 14 a 18
Vignale	» 14 » 18
Montemagno	» 14 » 18
Moncalvo	» 13 » 20
S. Salvatore	» 16 » 17

Acquese.

Vini scelti	L. 24 a 28
» andanti	» 10 » 12

Astigiano.

Barbera	L. 24 a 26
Comuni	» 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto	L. 20 a 24
» Barbera	» 26 » 30
Alba, Dolcetto	» 20 » 24
Barolo	» 90 » 150
Barbaresco	» 80 » 130

Emilia.

Sorbara	L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com.	» 8 » 10
Modena	» 6 » 7
Bologna, da pasto	» 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni	L. 10 a 14
Ancona, comuni	» 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio)	L. 20 a 21
» rosso	» 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio) vino bianco	» 12 » 13
» rosso	» 14 » 15
Fano, (fuori dazio)	12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano	L. 10 a 12
» 1[2 costa	» 15 » 18
» costa	» 20 » 24
Pisa	» 8 » 20
Siena, 1.a qual.	» 18 » 25
» 2 a »	» 10 » 16
Arezzo, rossi	» 10 » 16
» bianchi	» 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup.	L. 12 — a 14 —
» » comuni	» 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup.	» 10 — » 12 —
» » comuni	» 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali, rossi da taglio	L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati	» 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi	» 8 — » 14 —
Mistretta	» 12 — » 14 —
Marsala, ribolliti rossi da taglio	» 19.25 » 21,50
id. coloriti	» 19 — » 25 —
id. bianchi	» 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna aprile-maggio	L. 50 — a 50,50
Id. nazionale id.	» 47 — » — —
Zolfo doppio raffinato	» 12 — » 12,25
Id. impalpabile	» 14.50 » — —
Id. fiori solfo subblimato	14,25 » 14,75
Id. ventilato	» 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15	» 5,75 » — —
» » 18[20	» 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 %	» 6,50 » — —
Nitrato soda	» 27 — » 27,50
Solfato ammoniaca	» 30,50 » 30,75
Cloruro potass. 78[80	» 24,75 » — —
Solfato potassico	» 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale	L. 51 a 52 —
» » inglese	» 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese	L. 57 a 58 —
» » non nazionale	» 55 » 56 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi quasi immutati.

Trinciaforaggi e Trinciaradici.

La spesa fatta dei trinciaforaggi viene pagata nello stesso anno per la grande economia che questa macchina consente.

Trinciaforaggi ottima costruzione - modello CD - piede in legno, taglio 6 mm., altezza 1 m., volante 70 cm., peso kg. 55, produzione oraria circa kg. 50 . . . . . L. **60** —

Trinciatuberi a 4 lame, diametro del disco cm. 44, peso kg. 50 » **30** —

— a 4 lame, dischi cm. 60, peso 75 kg. . . . » **48** —

— modello cilindro conico, 4 lame, diametro cm. 30, peso kg. 43 . . . . » **40** —

Trinciasarmenti di vite, ultimo modello . . . . . » **650** —

Sfibratrici degli stocchi di granoturco. — *(Chiedere prezzi).*

Chiedere catalogo generale illustrato alla CASA OTTAVI - Casalmonferrato.

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dal enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI

Amministratore: DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 18 - 1909 — VOL. 1° - (101^mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

SOMMARIO.

L'agricoltura in Italia e il socialismo rurale

(*V° ed ultimo*).

Gli agricoltori illuminati non possono essere, per preconcetto o per partito, avversari dell'organizzazione operaia rurale. Sono soltanto nemici degli eccessi di questa: eccessi che gli economisti socialistoidi possono ben considerare con grandissima calma attendendo dalla evoluzione storica l'equilibrio e la pace; ma che non possono lasciare tranquilli gli industriali della terra, turbati e impediti da quelle esorbitanze nell'esercizio dell'industria stessa.

Se nelle organizzazioni contadine avesse maggior preponderanza l'economia sulla politica; se agli organizzati si facesse considerare che tutto, nel viver civile, deve avere dei limiti; che anzi è sempre questione di limiti in ogni contingenza della vita; se le Leghe si proponessero veramente di creare qualche cosa e non soltanto di

distruggere o di ostacolare; se infine le organizzazioni diverranno davvero società di mutuo miglioramento morale e materiale, amiche, e non nemiche, dell'agricoltura che dà pane e lavoro ai loro componenti, gli agricoltori non dovranno più pensare *a difendersene*, ma diverranno anzi i più naturali, i migliori alleati delle leghe operaje.

Ma perchè questo avvenga converrà che i preposti alle Leghe contadine siano veri lavoratori, o che, quanto meno, abbiano del lavoro agrario, e delle condizioni in cui esso può svolgersi e prosperare, cognizioni precise; e siano uomini seri che, buttati da parte gli atteggiamenti di rivoluzione e di conquista, le brame inconciliabili colla legge e coll'ordine, sappiano veramente guidare le masse organizzate verso il loro graduale miglioramento, che è strettamente legato a quello dell'agricoltura.

*
* *

E' vero. Stabilire quei benedetti *limiti*, cui accennavo poc'anzi, è difficile assai; ma non è senza tentarlo che vi si potrà riuscire. La legislazione sociale, che anche gli agricoltori intelligenti aspettano e invocano, deve proporsi appunto lo studio e la fissazione di tali limiti: in altri termini, dovrà saper regolare i rapporti fra capitale e lavoro secondo possibilità e giustizia.

Che se ciò non potesse avvenire; se, come qualche fatalista sostiene, nulla può opporsi, nemmeno colle leggi sociali, all'avido impulso delle conquiste, allora una inevitabile dolorosa conseguenza si avrebbe, già delineata in questi scritti e che ad arte ripeto: l'agricoltura si plasmerà nel nuovo ambiente, trasformandosi in guisa da impiegare il minor numero possibile di persone. Così i salari potranno ancora un poco elevarsi; ma la disoccupazione aumenterà enormemente.

E siccome innanzi al fenomeno triste della disoccu-

pazione, le organizzazioni operaje impongono *i turni*, col pietoso intendimento di dare successivamente lavoro *a tutti*, l'aumento forzoso del salario si ridurrà a zero per la diminuzione della quantità di lavoro. Ancora una volta, la legge economica, cacciata violentemente dalla porta, rientrerà pacificamente dalla finestra.

E ho appena bisogno di ricordare che dalla disoccupazione allo spopolamento è breve il passo.

Insomma posso ben concludere, io antisocialista, con una verità dettami da un socialista, naturalmente uno dei più illuminati e colti (1): — « Il movimento e l'or- « ganizzazione operaia (sono sue parole) debbono esser « fonte, non ostacolo, di progresso agrario ».

Benissimo! Sante parole. Oh se vi corrispondessero i fatti!!....

*
* *

Il lettore ora mi permetta un piccolo esame di coscienza, prima di abbandonargli queste pagine malinconiche. Io ho sempre cercato di scrivere per qualcheduno. *Per chi* ho scritto stavolta, e anche *perchè ?*

Ecco. Se è vero che la questione è più economica che politica (questo ci ricantano sempre i nostri avversarii e noi ben vorremmo che fosse così) noi tutti che ci occupiamo di economia agraria dobbiamo intervenire, portando nel dibattito prolungato quel contributo di conoscenze e di giudizii tecnici che manca spesso agli economisti dei libri. (E mancherà finchè nelle Università tutte non si rimetterà in onore lo studio della agronomia e della economia agraria, spesso, e quanto, discorde dalla economia politica. Chi ignora le leggi della produzione agraria, non può conoscere quelle della ricchezza).

---

(1) Il prof. Graziadei della Università di Cagliari.

No, certo: nè io nè altri pretenderà di risolvere colla penna il problema « Agricoltura e socialismo » ma tutti noi dobbiamo esaminarlo al lume delle nostre conoscenze e della nostra pratica campestre. E' un dovere per gli agrarii, e anch'io ho tentato di compierlo: anche perchè non si può aver dato, per anni e anni, il nostro lavoro a far più intensa l'agricoltura italiana, senza prendervi tanto amore da temerne ogni avversità.

*
* *

Resta a sapersi *per chi* ho scritto.

Non pei contadini, che, sebbene, per la maggior parte, nell'Italia alta e centrale sappiano ormai leggere, non leggono molto, disgraziatamente, il *Coltivatore* o altro giornale che parli loro una voce temperata e savia. Non per i proprietarii di terre, o per gli affittuarî, che sanno bene tutte le cose che qui ho scritte, e anche qualche altra, e ne portano il peso e il danno arrabattandosi per poter ancora, malgrado le nuove esigenze e le stravaganze della mano d'opera evoluta, coltivare con qualche frutto la terra.

Ho scritto dunque per *gli altri*: pei non agricoltori, perchè vogliano meglio giudicare nelle nostre questioni: per coloro cioè che potendo vivere senza paura della grandine, delle inondazioni, della siccità, della fillossera, della mosca olearia.... degli scioperi e dei boicottaggi, hanno una certa romantica tendenza a dar sempre torto alla borghesia rurale, a credere alle tirannìe dei proprietarii di terre, ai conculcati diritti delle plebi agricole, all'avvento desiderabile di un socialismo agrario, che nessuno si dà la pena di disegnare o almeno di schizzare, tanto che la figura ne appaia determinata.

Ho poi scritto sperando che qualche giovane studioso mi legga e mi ascolti, anche se la campana che io suono

non è quella di moda. Naturale ed umano è che nei cuori giovanili germoglino mirabilmente i semi di teorie che a primo aspetto appaiono così belle, luminose e buone.

Sia pure aperta la mente dei giovani a ogni idea di ragionato e rapido progresso. Ma a loro, che oggidì debbono tutto studiare con metodo positivo, non sia celata mai l'intera verità delle cose. Essi non potranno non amare l'agricoltura se ameranno la patria: ora è bene che sappiano che i borghesi dei campi, così operosi e così taciturni, non hanno sempre torto perchè tacciono. Anzi.

E se il rompere una lancia in difesa della borghesia rurale è inusitato e impopolare, io mi rallegro meco stesso d'averlo fatto, tanto sono più amico del vero che della popolarità.

TITO POGGI.

Una questione urgente

LA SCARSITA' DELLA MANO D'OPERA RURALE

Questo problema preoccupa omai seriamente i proprietarii rurali, in molte delle provincie italiane: ci riferiamo specialmente a qualche provincia della Lombardia e del Veneto, e — si può dire — a tutto il Mezzogiorno.

E il Mezzogiorno vedè partire i suoi figli, mentre il Parlamento italiano continua a votare leggi generali e leggi speciali sulla Basilicata, sulla Calabria, sulla Sardegna. Si son votate opere di bonifica, si sono votate spese pei porti, spese per sistemazioni forestali ed idrauliche. Ma i figli del Mezzogiorno continuano ad emigrare, perchè quelle leggi non si applicano.

Sarà colpa di ciò la difficoltà d'applicazione di dette leggi, per le quali i fondi furono già votati: dipenderà ciò dalla scarsità del personale del genio civile. Il fatto è che i lavori non si fanno e che la popolazione rurale emigra.

Ma chi segue i congressi delle organizzazioni operaie e chi legga i giornali di queste ultime, vede anche che l'emigrazione viene omai sconsigliata, e che si avvertono operai e contadini a non andare all'estero, ove la domanda di lavoro si fa sempre più scarsa, ed ove, perciò, non farebbero che una dolorosa concorrenza ai loro fratelli.

Ed ecco riaffacciarsi sempre più urgente e sempre più grave, nel nostro paese, il problema della colonizzazione interna. La buona volontà dei Governi e del Parlamento non si manifestò sinora che colla prerazione di una serie omai lunga di disegni di legge. Ne furon preparati dal Ministero d'agricoltura e da quello dei lavori pubblici. Ma, come accennavamo qua sopra, anche le leggi che giungon ad essere votate non si applicano, e le desiderate e invocate migrazioni interne di contadini dalla Romagna e dal basso Veneto alle provincie più squallide e abbandonate del Mezzogiorno, non avvengono.

Era parso nel 1906 troppo ardito il progetto Pantano, ed i successori credettero di far cosa che meno allarmasse i timidi ed i nemici delle novità, stralciandone alcune disposizioni. Si ebbe così il progettino sugli uffici interregionali di collocamento, di cui il *Coltivatore* dette a suo tempo ampia notizia ai lettori. Ma questa legge ebbe solo l'onore della solita affrettata preliminare delibazione negli uffici della Camera. Si nominarono i commissari, e la Commissione risultò favorevole. Ma in diciotto mesi, questa Commissione, non spinta e forse anche rallentata nell'opera sua dalla svogliatezza del Governo, non discusse, non elaborò una relazione, non presentò nulla alla Camera. E così il problema sempre più grave di sfollare le provincie pletoriche di contadini spingendo questi ultimi alla colonizzazione interna di altre plaghe omai deserte, rimane stazionario.

Di tale gravissimo problema non abbiamo trovato un accenno nel discorso della Corona, nè nel programma ministeriale, e neppure nel discorso del presidente della Camera, che a molti, i quali s'indugiano a scrutare le probabilità politiche, apparve quasi un intiero programma di Governo. Eppure le più incalzanti questioni agricole e i problemi del lavoro rurale e le preoccupazioni di fronte ai movimenti operai non possono che rannodarsi a questa vera, grande questione fondamentale. Avete diecine e diecine di milioni già votati, i quali di anno in anno restano inutilizzati, avete tutto un programma di lavoro già tracciato, avete un'infinità di problemi anche puramente agrarii da risolvere nel Mezzogiorno d'Italia, e non trovate modo di risolvere l'ultima difficoltà: quella di allettare e richiamare in questi luoghi le popolazioni rurali.

Qui v'ha evidentemente della svogliatezza, della fiacchezza e solo una

politica di energia e di lavoro può rompere questa morta gora. La nuova legislatura ha visto arrivare al Parlamento schiere di giovani deputati, non ancora sfibrati dalle sterili lotte della politica, e che dovrebbero portare la voce delle correnti più vitali del nostro paese, la voce dei campi, il grido dei rurali. Ormai la nostra fiducia, le nostre speranze si affissano in questa parte giovane, e che speriamo più volenterosa, più attiva del nostro Parlamento.

G. Bertoni.

Note di stagione

Altiche, siccità, crosta o peronospora? — Allevamenti dannosi.

I bieticultori, specie i più previdenti, e i più solleciti che, sfidando la cattiva stagione, riuscirono a seminare le bietole entro la prima metà di marzo e che si vantavano per *nascite* splendide sono oggi quanto mai è più possibile scoraggiati.

In pochi giorni, meglio in poche ore, splendidi appezzamenti di bietole sono letteralmente distrutti. Riposano sicuri, attribuendo il danno alle moltissime altiche che invasero i nostri campi con violenza inusitata.

Ma osservando le tenere piantine, completamente disseccate, senza che precedentemente avessi rilevato la caratteristica rovina nel tessuto delle foglie, mi son chiesto se non erravo nel giudizio.

Nei pubblici ritrovi dove, purtroppo, è l'argomento del giorno, sentii, ripetutamente, attribuire il malanno e alla siccità ed alla grossissima crosta, che doveva, secondo alcuni, aver strozzato la tenera piantina.

Esaminiamo, brevemente, la giustezza di tali osservazioni.

Siccità? Ma se le radici, ormai sviluppate, dominano già, uno strato di terra che può dirsi ancora fango? La siccità è superficiale, molto superficiale, così che non può ammettersi sia la causa unica.

La crosta? Io ammetto che qualche bietola, qua e là, possa anche disseccare e morire per una ragione tutta meccanica, ma non posso ammettere, nè posso concedere, che degli appezzamenti interi, come ho detto più sopra, in poche ore possano venire distrutti dalla crosta stessa.

Fra le molteplici malattie, d'indole crittogamica, che colpiscono la barbabietola, io sarei propenso ad attribuire il disastro odierno, che avrà gravissime conseguenze nell'economia dei centri bietoliferi, alla peronospora. Le nebbie fittissime, di due mattine, tanto che sembrava essere precipitati in novembre, e il susseguente sole, eccezionalmente caldo

— tra le ore 10 e le 12 — possono avère agevolato lo sviluppo della micidiale crittogama.

Fortunatamente non ho su questa cognizioni pratiche e pongo la questione in una semplice *nota,* invitando i competenti e gli studiosi tutti, tra i quali primissimo il nostro illustre amico Ottavio Munerati, a studiare il grave malanno che può segnare la rovina di una delle più simpatiche e rimunerative tra le nostre piante coltivate.

Un interrogativo mi son posto e pongo: Perchè il disastro fu così *violento* nei terreni più argillosi e in bietole più sviluppate.

E per concludere direi: se il danno proviene dall'altica non si precipiti nella *determinazione del da farsi:* molte bietole, anche rovinatissime, così da sembrare morte, si rimetteranno?

Con un *terzo di piante* si ha ragione di aspettarsi — l'esperienza del passato ci ammaestra — radici di peso doppio di quelle dei campi normali e perciò due terzi di prodotto medio; che data una produzione ordinaria di 450 quintali si potrà, anche in così cattive condizioni, avvicinarsi ai 300 quintali che a L. 2,30 daranno un reddito di L. 690 all'ettaro; che seminando granoturco, ora, bisogna limitare le pretese a non più di quintali 30 a lire 16 avremo L. 480, con la fertilità del campo ridotta, con nuove anticipazioni, con ritardo nelle arature autunnali e conseguente, inevitabile, ritardo nelle semine del frumento.

Fatta la somma, *senza esagerate preoccupazioni,* i più staranno per conservare il poco senza ricorrere alle risemine.

*
* *

Non è raro il caso, purtroppo, di vedere in questi giorni, con l'erba medica ed i frumenti alti dai 30 ai 40 centimetri, delle scrofe seguite da 8, 10 e più *lattonzoli,* pascolare sui prati e sui seminati.

Ma si è chiesto il *suini-allevatore,* se l'utile del maggior sviluppo del maialino è inferiore al danno arrecato, specialmente ai medicai ed ai trifogliaii?

Io ammetto che un *porcelino,* per aver avuto abbondante pascolo, possa raggiungere un prezzo, anche di cinque lire superiore a quello che non può disporre d'erba fresca, ma che cosa sono 40 ed anche 50 lire in più di fronte alla rovina del più abbondante dei tagli?

E' questione di conti, di buon senso e, diciamolo, anche di amore a questa benedetta arte dei campi. E' infine un attestato che certo non deve rendere orgogliosi.

Ma perchè, anche in tale *contingenza,* non si può, non si deve trovare la via di mezzo che concilii i due interessi?

Perchè non mandare lungo gli argini, sulle carreggiate e, più specialmente, sui medicai rotti a raccogliere quel pasto d'erba il cui valore non sarà inferiore al danno arrecato?

Esigano i conduttori di fondi sia rispettato quel giusto e tradizionale obbligo che i nostri vecchi imponevano nei patti colonici: alla Madonna di Marzo, 25, il maiale deve *essere messo al palo.*

E. PETROBELLI.

Recenti progressi della scienza e della tecnica

NELL'INNESTO LEGNOSO MECCANICO E FORZATO DELLA VITE

VII. (*ultimo*)

L'azione dei vetri azzurri nell'inverdimento degli innesti legnosi della vite.

In una seduta della Società americana di scienze orticole, Clark comunicò di avere utilmente impiegati i vetri azzurri, per rallentare la vegetazione e diminuire la traspirazione delle piantine trapiantate di recente, al fine di permetter loro di fare entrare in funzione le radici, e così di non esporsi al pericolo di esaurire i materiali di riserva e la provvista di acqua racchiusa nel loro legno, prima del loro attecchimento.

Queste ricerche del Clark possono trovare una utile applicazione nel processo d'inverdimento degli innesti legnosi della vite saldati con la forzatura.

Ed invero sottoponendo i cassoni d'innesti alla luce dei vetri azzurri si avrebbe il vantaggio, di potere attendere le condizioni propizie al loro trapianto, arrestando lo sviluppo del germoglio della calmella, e il disseccamento dell'innesto, per il disperdimento dell'umidità, non ancora controbilanciata dall'assorbimento delle radici.

Le ricerche di Daniel avvalorerebbero questa pratica.

Daniel trovò che, avanti che siasi formato il tessuto cicatriziale negli innesti, l'acqua, che giunge alla marza attraverso il soggetto, non compensa le perdite dovute alla traspirazione della marza stessa. Con la saldatura dell'innesto, gli elementi istologici vecchi conduttori dell'acqua e dei materiali di riserva (le cellule, le trachee, i tracheidi e i vasi) non si fondono punto assieme; ma soltanto vengono a combaciare in modo tale, da rendere possibile il passaggio dei succhi dal soggetto alla calmella.

Economizzando nel consumo di umidità da parte della calmella, durante il periodo di attesa degli innesti forzati, al trapianto nel vivaio, si giungerebbe a limitare i danni che susseguono alla interruzione del trapianto stesso, in causa delle pioggie durante la campagna di forzatura, e a rendere più lungo il periodo di attesa al trapianto, senza nuocere agli innesti.

Non è che dopo avere perduta la rispettiva indipendenza, a saldatura compiuta dell'innesto, che il soggetto assume il compito di provvedere alla talea bimembre il sistema assorbente, perdendo il sistema assimilatore; mentre la calmella allora perde il proprio sistema assorbente per provvedersi del sistema assimilatore.

Le suddette ricerche del Clark ricordano quelle del Wiesner, dalle quali si deduce, che la intensità della luce necessaria all'esistenza di una data pianta sia di altrettanto maggiore, quanto più freddo si conservi l'ambiente, in cui detta pianta debba sviluppare i proprii organi; e ciò perchè la luce, sotto l'azione della clorofilla, si trasforma in calorico (1).

Diminuendo il grado d'illuminazione del locale d'inverdimento degli innesti, si raggiunge pertanto quello stesso arresto nel loro sviluppo, che si conseguirebbe con una diminuzione della temperatura dell'ambiente.

La luce aumenta infatti la traspirazione dei vegetali dilatandone gli stomi; il che fanno specialmente la luce violetta e quella rossa. La minima traspirazione corrisponderebbe alla luce gialla; quindi i vetri gialli sarebbero da preferire agli azzurri.

Le parti verdi prelevano l'acqua a quelli non verdi. Al trasporto dell'acqua nell'interno della pianta provvedono i costituenti vascolari; le trachee e i tracheidi. Le trachee trasportano l'acqua a grandi distanze; i tracheidi operano il trasporto locale nelle foglie, e tra fascio e fascio nel legno. Nel legno delle talee di vite, i cui vasi sono talmente larghi, da riuscire visibili anche all'occhio nudo, il trasporto e la traspirazione dell'acqua devono succedere molto celermente.

Conclusione.

I recenti progressi della scienza e della tecnica nell'innesto meccanico e forzato delle viti americane sono tanti e tali, da superare ogni previsione, e da lasciare presagire, in un prossimo avvenire, altri pro-

(1) Prof. WIESNER — *Untersuschungen über den Lichtgenuss der Pflanzen* in arktischen Gebiete — K. Akad. des Wissensch. in Wien. Math-Naturw, Klasse, 1900, N. XII, S. 130.

gressi ancora più mirabili e utili alla nuova viticoltura su radice americana.

La crisi generale dei vini ha per certo affievolito l'entusiasmo, con cui erano stati accolti, in Italia, e da per tutto, i risultamenti splendidissimi dei moderni sistemi d'innesto meccanico e di forzatura; arrestando e dilazionando l'azione intensa, avviata per la ricostituzione dei vigneti distrutti dalla fillossera.

Ma questo arresto e questa dilazione non potranno essere che momentanei e passeggeri; in quanto che la crisi vinicola darà essa stessa la spinta al risanamento della viticoltura; sospingendo alla specializzazione della coltura della vite, solo nelle plaghe e nei terreni meglio a ciò indicati, come pure alla riforma dei vitigni, escludendo quelli incapaci di produrre vini commerciabili.

Presto, dopo riparato ai danni emergenti dalla crisi vinicola, rinascerà pertanto la fiducia nella viticoltura; ed allora anche l'importante questione dell'innesto meccanico e forzato delle viti americane risorgerà per riprendere la sua marcia trionfale. Tale è la nostra opinione e il nostro voto.

C. HUGUES.

La floricoltura nella Riviera di Ponente

Razionalità delle colture. — Ormai un pò su tutta la Riviera si trovano colture floreali condotte con criterî moderni: sono purtroppo, una minoranza, ma formano anche confortante contrasto e provano agli ostinati i danni che loro recano il misoneismo irragionevole e testardo.

Certamente la istituzione del vero credito agrario, un migliore bilancio alle cattedre per la intensificazione dei loro esperimenti e della propaganda, favorirebbero molto l'incremento di sviluppo delle buone pratiche di coltura.

Non si può, ad ogni modo, non rilevare che sono parecchi quelli che hanno eliminato o limitato i mezzi vecchi di coltivazione, e, — ciò che è meritevole di maggior rilievo — hanno introdotto ed esteso l'uso dei concimi chimici e degli anticrittogamici.

Anche a riguardo delle cure razionali di coltura potrebbero, come per il resto, tracciarsi linee di demarcazione geografica, nette e chiare, poichè in alcune zone la coltivazione si è intensificata e migliorata a scapito della estensione, causa gli alti prezzi dei terreni e la prossimità

di centri di consumo, mentre in altre zone si è estesa a scapito delle buone e razionali pratiche.

L'uso dei concimi organici è ancora diffuso, con grave danno per la produzione; ai fiori si somministrano ancora in troppa copia il letame, le crisalidi, il cessino. Spesso la causa principale che rende le coltivazioni floreali molto soggette alle malattie e presto spossate dopo breve produzione, si deve ricercare nello eccessivo uso di concimi organici e di quelli azotati che eccitano a lungo andare la vegetazione, isterilendo in breve volgere di anni anche i terreni più fertili e buoni.

Non è da dimenticare che spesso hanno infierito malattie crittogamiche, le quali — da studî accurati — è risultato esser dovute appunto all'uso delle concimazioni organiche fatte senza criterio nè riguardo alcuno.

Bisogna poi ricordare che se i concimi minerali recano ottimi effetti nelle colture ordinarie, riescono molto più efficaci ed utili nelle culture floreali — specialmente poi in queste a cultura forzata della Riviera. Qui bisogna contrariare la natura e portare la pianta a sviluppare e fiorire a nostro piacimento nelle epoche che noi riteniamo più opportune per il tornaconto economico. Quale migliore ausilio, per ottener ciò, dei concimi chimici che si prestano a tutte le manipolazioni, che offrono un'assimilazione pronta, immediatamente attiva, che conferiscono robustezza e vigore alle piante, resistenza alle malattie, che provocano un rigoglio di vegetazione tale da permettere abbondante, migliorata e ottima fioritura?

Per fortuna, l'ho già accennato, vi sono esempii confortanti e incoraggianti che smentiscono l'ostinazione dei molti e la loro incredulità — e non è da disperare che in avvenire non abbia a cambiarsi l'ordine dei fattori; nel qual caso il prodotto — malgrado che la matematica non sia un'opinione — muterebbe e in meglio.

*
* *

Evidentemente è nell'interesse degli agricoltori di migliorare le loro colture floreali, per potere sostenere la concorrenza della Francia, ove lavorano con criterii moderni e razionali, ove un complesso di contingenze favorevoli rendono più agevole la coltura e il progresso.

Il confusionismo che ancora si osserva presso di noi circa i metodi colturali e le varietà si nota nei nostri mercati di fiori. E anche lì i migliori floricoltori ottengono dei vantaggi: tant'è che essi vendono la loro merce quasi sempre senza esporla, poichè gli acquirenti ne riconoscono la superiorità di durata e di bellezza ed accaparrano spesso

qualche giorno prima la loro produzione; non solo, ma coloro che usano su larga scala i concimi chimici, ottengono sui mercati, quotidianamente prezzi più remunerativi degli altri, prezzi che a volte si distanziano di L. 1,50, 2 e anche 3 dal prezzo medio del giorno che si paga per unità.

Quanto al confusionismo occorre aggiungere, a prova della nostra asserzione, che sui nostri mercati solo le rose si vendono per varietà, e a prezzi molto diversi. Mentre tutti gli altri fiori — garofani compresi — si vendono a un prezzo unico, facendo due sole distinzioni: scarti e scelti, lunghi e corti. Cosa che non succede sui mercati di fiori francesi, ove, invece, ogni varietà ha un prezzo distinto e più o meno alto a seconda i suoi pregi.

Altro vantaggio — e non ultimo nè trascurabile, economicamente — dell'uso dei concimi chimici è la precocità di fioritura: ciò va inteso in tesi generale, poichè bisogna misurare tale vantaggio in conformità alla utilità che se ne può trarre, sia per la specie che per le varietà dei fiori coltivati. In massima però la precocità è sempre vantaggiosa, ed è solo possibile ottenerla con le concimazioni chimiche, mentre le concimazioni estesamente organiche provocano un ritardo di vegetazione e di fioritura che non sempre riesce utile. Numerosi esempi stanno ad attestarlo e io potrei citarli; me ne astengo per amore di brevità.

Altrettanto si può dire per gli anticrittogamici e per le lotte contro gli insetti. Troppi, ancora, basano la prosperità e la difesa contro gli assalti numerosi ed energici delle loro colture, su sistemi troppo empirici, o si limitano a rimedi curativi e non preventivi, o ignorano del tutto i mezzi di difesa e non si curano, o peggio, trascurano di applicarli quando ne sono ancora in tempo.

Ma anche in ciò si incontrano esempi d'intelligenti e attivi floricoltori che lottano senza posa e con successo contro le cause nemiche della produzione — prima fra tutte l'apatia e l'indifferenza dei vicini che spesso riesce loro dannosa più ancora delle stesse cause nemiche.

*
* *

Queste, in rapido sguardo descrittivo, le condizioni attuali della floricoltura litoranea nel circondario di Sanremo, considerata nei suoi tre principali aspetti.

Più che una chiusa, desidererei formulare un augurio e cioè che poco per volta, riconosciuta la grande importanza della floricoltura in questa zona, siano coadiuvati e favoriti gli sforzi volenterosi che da ogni parte tendono al suo miglioramento, prima di tutto attuando con

criterii di onestà il credito agrario, rendendo così possibile un orientamento più moderno di quanto può integrare lo svolgersi di tale industria agricola, uniformandola alle necessità del momento, alle contingenze locali e alle probabili situazioni avvenire.

Sanremo, Cattedra d'agricoltura.

Dott. Gustavo Vagliasindi.

La cochylis combattuta coll'arsenico

Ormai i preparati arsenicali trionfano, dietro l'esempio vittorioso dell'America, nell'applicazione dei rimedi contro gli insetti dannosi alla vite e agli alberi fruttiferi. In Germania tutte le scuole di viticoltura e di frutticoltura vengono sperimentando da parecchi anni tali rimedii, e sempre con ottimo successo, e, quanto alla Francia, altrettanto numerose sono le esperienze, fra cui assai interessante è la serie di prove fatte alla Stazione viticola di Villefranche dai signori Vermorel e Dantony sull'arseniato ferroso.

Oggi crediamo utile riferire ai lettori le conclusioni, pubblicate in questi giorni dal dott. Gerneck, della scuola di viticoltura e giardinaggio di Veitshöchheim, presso Würtzburg.

Le prime prove fatte alla scuola furono coll'arseniato di piombo, la quale sostanza fu impiegata in cinque filari sin dal principio della fioritura, sciolta nell'acqua, nella proporzione di 1 0[0. In mezzo ai filari trattati, se ne lasciarono altri, come controllo, senza trattamento. Intanto si osservò che il timore avanzato da alcuni di danni e offese sui teneri getti e sulle foglie o, in genere, sull'andamento della fioritura, non esiste. Inoltre si osservò che la sostanza rimane aderente, per cui appare inutile l'aggiunta di farina o di altri mezzi, che furono proposti per prolungare l'azione del rimedio.

L'efficacia del veleno contro i piccoli bruchi della cochylis apparve evidente, tanto che il numero dei bruchi riscontrati nei filari trattati, risultò per due terzi inferiore a quelli che si contarono sui filari non trattati.

Avverte però il dott. Gerneck che condizione indispensabile per questo risultato è che il trattamento sia fatto con molta cura, e che, cioè, tutti i getti vengano bagnati dallo spruzzo della pompa irroratrice. Altra condizione è che il getto delle pompe sia abbastanza forte, in

modo che il liquido venga anche per questo a contatto con tutti quanti i germogli, da cui usciranno i futuri grappoli.

L'Autore si preoccupa anche della grande obbiezione fatta a questo trattamento, quella cioè che con esso si mettano a contatto della vite due veleni, e cioè l'arsenico e il piombo: per quanto ancora molto lontani dalla vendemmia è stato espresso il timore che una piccolissima parte di tali veleni possa giungere sino al vino.

Or bene è intanto da osservare che nessun timore v'è per l'arsenico poichè è una cosa ben risaputa che tutte quante le sostanze alimentari contengono una dose notevole di questo elemento, e più d'una volta i chimici enologi riscontrarono che vini provenienti da viti assolutamente non trattate risultarono all'analisi, altrettanto ricchi di arsenico quanto quelli di viti trattate. Ogni corpo umano contiene dell'arsenico, ed è noto, infine, che l'organismo ha una grande facilità ad adattarsi ad esso, tanto che questo elemento ha frequenti applicazioni nella medicina.

La cosa è ben diversa per il piombo, il quale è un vero veleno per l'organismo umano, e deve considerarsi, per esso, pericolosissimo, tanto più che non ha la tendenza a separarsi, ma si accumula nel nostro corpo. Perciò, come già i sopranominati sperimentatori francesi, il dott. Gerneck ha voluto studiare un altro composto d'arsenico, d'altronde già applicato su vastissima scala dai frutticoltori del Nord America, e cioè il così detto Verde di Schweinfurt che è un aceto-arsenito di rame. La sostanza fu unita alla nota poltiglia bordolese che si adopera contro la peronospora e la dose fu di 120 gr. per 100 litri. L'Autore riferisce che i risultati non furono inferiori a quelli dell'arseniato di piombo, essendo riuscito a diminuire del 60 al 70 per 100 il numero delle larve.

Sin qui l'interessante rapporto del dott. Gerneck. É però da osservare subito che non bisogna farsi illusioni di potere con un trattamento contemporaneo a base di arsenico e di rame, combattere cochylis e peronospora assieme. E ciò perchè il momento opportuno per l'applicazione dell'arseniato non coincide sempre con quello dei trattamenti anticrittogamici.

Se l'arseniato dev'essere efficace contro la cochylis, lo si deve applicare immediatamente alla comparsa delle prime farfalle, e infatti leggiamo sui giornali francesi che nella Gironda si stanno organizzando delle squadre di operai segnalatori per avvertire la comparsa delle farfalle e cominciare i trattamenti.

G. Bertoni.

Libri nuovi

Dr. G. Aponte e L. Savastano — *La coltivazione del noce nel Sorrentino.* — Napoli, tip. Giannini e figli.

L. Savastano — *Come si studiano le varietà in arboricoltura.* — Napoli, tip. Giannini e figli.

L. Savastano — *Note di patologia arborea.* — Napoli, tip. Giannini e figli.

Sono dieci noterelle, alcune delle quali assai interessanti, come quelle sulla sterilità nei cedri della Calabria, i casi di insolazione nella penisola Sorrentina, le nuove osservazioni sulla peronospora, la trasmissibilità della tubercolosi dell'olivo all'oleandro.

C. Gorini — *La terza tappa dell'associazione Pro grana.* — Milano, tip. Marchiondi, 1909.

Porta la bella ed interessantissima conferenza tenuta alla Società agraria di Lombardia, nella quale si dimostra la possibilità di fabbricare formaggio di grana con latte fresco e pastorizzato, anche nelle latterie industriali.

Ing. agr. C. Molo. — *Le nostre esposizioni di bestiame.* — Lugano, Arti grafiche, 1909.

Idem — *L'indirizzo del nostro allevamento caprino.* — Lugano, Arti grafiche, 1909.

L'allevamento delle capre ha una grande importanza nel Ticino. L'egregio prof. Molo dimostra in quest'opuscolo l'importanza di avere una razza scelta, e riferisce di un esperimento di selezione all'uopo fatto, terminando col dare opportuni consigli sull'allevamento caprino.

Dr. G. Consolani — *L'allevamento del bestiame bovino.* — Melfi, tip. Liccione, 1909.

È una raccolta di opportuni e pratici consigli, ben esposti, intorno alle norme migliori per allevare bene il bestiame.

A. Gabriel — *Crisi vinicola e cerealicoltura.* — Cuneo, tip. Galimberti, 1909.

Il capitano Gabriel, uno dei benemeriti delle conferenze agrarie nelle caserme, e che, di recente, si ebbe, per questo, una meritata distinzione dal Governo, dà in questo opuscolo alcune brevi norme per la coltura del frumento a quei viticultori che intendono di rivolgersi ad essa. L'opuscolo è stampato per cura del Comizio agrario di Cuneo.

E. Dr. Quajat — *Pro gelsicoltura e bachicoltura nella provincia di Bari.* — Padova, tip. coop. 1909.

E' questo il testo della brillante ed elevata conferenza tenuta il 21 marzo di quest'anno a Bari da quel benemerito scienziato ed apostolo della bachicoltura, che è il dr. Quajat, V. direttore della R. Stazione bacologica di Padova.

Dr. C. Fuschini — *Ricerche sui nemici naturali della fillossera.* — Roma, tip. Bertero; estratto dal Boll. Uff. Min. agric.

È un pregevole contributo allo studio del genere *Chrysopa.*

P. Cagny e H. J. Gobert — *Dizionario veterinario.* — Traduzione di E. Chiari e V. Lari. — Torino, Unione tip. ed., una lira la dispensa.

Questo fascicolo 28° porta le voci da *ovino* a *partorire.*

M. Lessona — *Dizionario di cognizioni utili.* — Torino, Unione tip. editrice, 0,60 la dispensa.

Con questo fascicolo (72°) si inizia un altro volume che è il terzo dell'opera.

I. Guareschi — *Nuova enciclopedia di chimica.* — Torino, Unione tip. editrice, una lira la dispensa.

Le ultime due dispense sono entrambe del vol. 5° e trattano dell'industria della carta.

C. Pucci — *Studio e funzione della zootecnia.* — Borgo S. Lorenzo, tip. Mazzocchi, 1909. Estratto dalla *Rivista economico-agraria toscana.*

E' la bella lezione del corso inaugurale di zootecnia presso la Scuola agraria dell'Università di Bologna.

Dr. N. Novelli, Ing. F. Giordano — *Contributo allo studio degli effetti dell'aerazione artificiale dell'acqua e indirettamente del terreno nelle risaie.* — Novara, tip. Cattaneo, 1909.

Non è che una nota preliminare molto dotta, nella quale, spiegata l'importanza che avrebbe l'aerazione dell'acqua e del terreno in molte risaie, per creare un ambiente più favorevole alla coltura e possibilmente per combattere il brusone, si riferiscono in succinto alcune esperienze di laboratorio, e si descrive l'impianto delle prove che si compiranno quest'anno.

A. M.

Briciole.

La caduta d'un sovrano.

Non alludiamo al livido carnefice di Yldiz-Kiosch, cui la gelosia delle potenze permise ai tempi detti di civiltà di insanguinare, indisturbato, il suo regno durato troppo a lungo.

Parliamo del re del frumento.

James Arthur Patten succede, nella dinastia dei re del frumento americani, a *Joe Leiter* che aveva regnato nel 1898. Ha raccolto la corona di quest'ultimo, caduta da dieci anni nella polvere, ed ha seguito i suoi metodi, le sue violenze e finalmente anche la sua sorte.

Anche Leiter, proclamandosi Re del grano, di fronte ad uno scarso raccolto di frumento, pensò di accumulare per rivendere ad altissimo prezzo, prima che venisse il nuovo raccolto. Comprò per un anno, dall'estate 1897 alla primavera 1898, facendo fallire spietatamente parecchi dei suoi venditori, costretti alle consegne, ed accumulando così quantità enormi di frumento.

Ma l'estate 1898 antecipò. E buttò sul mercato, prima del consueto, i grani del Canadà, degli Stati Uniti, e dell'Egitto. Leiter fu costretto a vender precipitosamente, a basso prezzo, le sue provviste e perdette 50 milioni.

Undici anni dopo identica doveva essere la sorte di Patten. Anch'egli (che l'anno passato aveva fatto la sua prova generale sul granturco, guadagnando 12 milioni) ha quest'anno accumulato, ha fatto salire il prezzo del frumento, e anch'egli, avendo sbagliato i suoi calcoli, è caduto.

Quali le conseguenze?

❧

I prezzi del frumento dopo la caduta di Patten.

Se anche questo non è un nuovo formidabile trucco americano, i prezzi dovrebbero ora muoversi al ribasso.

Infatti il fallimento dell'impresa di Patten e dei suoi due fratelli dovrebbe voler dire che la quantità di frumento esistente nei paesi di produzione si è dimostrata più che sufficiente al consumo mondiale, rendendo impossibile agli accaparratori di sostenere sino al nuovo raccolto il *corner* o trust del frumento.

Patten, a quanto si dice, temeva un solo pericolo: un troppo rapido disgelo dei fiumi canadensi, dai quali, per via acquea, debbono giungere, nella bella stagione, i 50 milioni di *bushels* che dormono nell'*elevator* di Fort William.

Ma ciò non avvenne. Se il suo giuoco non riuscì, vorrebbe dire che o l'India o l'Argentina hanno provveduto.

E finalmente, dopo tutto ciò, la logica ci condurrebbe a prevedere anche da noi il ribasso immediato e sensibile del prezzo dei grani.

Ma forse che avviene sempre ciò che è logico avvenga? E chi non sa che l'America è il paese delle sorprese? Non vi saranno altri piccoli Patten avènti interesse a tener ora bassi i prezzi?

A voler far il profeta in fatto di prezzi del frumento c'è da giuocare la propria riputazione. Ed ecco perchè l'Istituto internazionale d'agricoltura se ne astiene....

Il congresso socialista francese e la piccola proprietà.

Era noto che il congresso nazionale socialista francese si sarebbe occupato quest'anno con speciale interesse dell'azione che il partito può e deve esercitare nella popolazione rurale. Perciò ne abbiamo seguito con interesse le discussioni.

Furon fatte, dal relatore Compère-Morel, cinque classi della popolazione rurale.

In primo luogo vi è la grande proprietà terriera, *che bisogna socializzare.*

Poi gli affittavoli ricchi, « che bisogna combattere, perchè sono veri capitalisti che sfruttano dei salariati ».

I piccoli fittabili debbono essere, invece, difesi. Nè il relatore, nè altri parlarono delle affittanze collettive, dimostrando così di non essere al corrente del cospicuo lavoro già fatto in questo senso in Italia.

Vengon poi i mezzadri, di cui pure si dice che debbono essere difesi essendo alla lor volta sfruttati dai proprietarii.

La questione — disse il relatore — si fa più delicata, per l'azione del partito verso i piccoli proprietari. Come si vedrà nella *briciola* seguente, la questione è rimasta in questo congresso allo stesso punto in cui l'aveva lasciata, 12 anni sono, il congresso di Marsiglia.

Miti propositi dei socialisti verso i piccoli proprietari.

Guesde aveva già detto tempo fa che il piccolo proprietario è irreducibile di fronte alla propaganda socialista, e che, non potendo convincerlo, *bisogna violarlo* (?)

Il recente congresso dei socialisti francesi è stato più mite: ha riconosciuto che « parlare di socializzazione non è il caso ». Conviene limitarsi a difendere il piccolo proprietario ed educarlo specialmente alla cooperazione. « Quando il contadino vedrà la utilizzazione collettiva, la socializzazione, egli verrà a noi volontariamente. Non v'è bisogno di parlargli di espropriazione ».

Rimane un'ultima categoria e cioè quella dei salariati agricoli, pei quali il congresso deliberò essere necessario organizzarli in Sindacati.

Come si vede nel vasto e molteplice problema del miglioramento delle classi rurali nulla di nuovo, nulla di genialmente organico fu proposto nel recente congresso socialista francese.

Riforme, cooperazione, assicurazioni, associazioni: in questo campo convien dire che si è assai più progrediti nel nostro paese.

❧

Non precipitiamo troppo nei giudizi sui futuri raccolti.

Già da molte parti si sente ripetere: anche quest'anno avremo molto vino e poco grano.

Troppo presto — diciamo noi — a giudicare.

Al raccolto del grano mancano due mesi circa e in nessun sito, neppure nel mezzogiorno, è iniziata la fioritura del frumento.

Quanto alla vite mancano quasi cinque mesi, durante i quali troppe vicende essa deve subire e troppi pericoli attraversare.

Troppo presto adunque a giudicare, e peggio poi a scoraggiarsi.

Aspettiamo — giusta il proverbio antico — a dir quattro quando sta nel sacco.

❧

I pesci in risaia.

E' soprattutto la carpa che si presta all'allevamento in risaia, ed in particolare la carpa a specchi.

Il primo anno si alleva la carpa in vivaio, cioè in un piccolo tratto di terreno circondato da un argine di 40-50 cm. di altezza. Per mille avannotti bastano 300 m^2. L'acqua vi si mantiene alta 30-40 cm. Alla bocca d'entrata dell'acqua si metterà una rete metallica; a quella di uscita pure una rete e una paratoia in assicelle di legno.

Si portano in acqua gli avannotti in giugno. Si mette qualche fascina qua e là, affinchè le carpe vi si riparino nelle ore più calde. Sulle sponde si metteranno qua e là mucchietti di letame, quasi per coltivare larve e insetti, cibo per le carpe.

D'inverno il piccolo stagno avrà acqua corrente, per evitare il gelo.

Alla primavera seguente si trasportano nelle acque della risaia, dove, senza alcuna cura speciale, raggiungono il peso da 1|2 kg. ad 1. Gli avannotti costano 20 lire al mille.

❧

Per la « barbera rissa ». Prove da farsi.

Contro quello strano e complesso fenomeno di degenerazione e rachitismo, specie di *court-noué* o di *roncet*, che qua in Monferrato va sotto il nome di *barbera rissa* perchè più intensamente colpisce la barbera,

pare che uno dei mezzi più efficaci sia il lavoro di rinnovo profondo 1 metro fatto nell'interfilare.

Potrebbe darsi che il fenomeno degenerativo derivasse da una specie di asfissia delle radici o da tossicità di materiali che solo un'energica ossidazione, quale può aversi con questi profondi rivoltamenti del terreno, distrugge.

Per vedere quanto vi possa essere di vero in questa ipotesi, abbiamo avuto l'idea di far provare l'azione del biossido di manganese.

Noi alla *Cardella* lo proviamo sparso in tre strati a varie profondità nell'interfilare; ad altri abbiamo fatto provare lo stesso sale, inoculato in fori a varie profondità (5, 10, 15, 20. 25, 30 cm. e così via) attorno alle viti, circolarmente per vedere di arrivare ai vari palchi radicali.

Vedremo.

Rivista della stampa italiana ed estera

La mostra delle utilizzazioni secondarie della vite giudicata in Germania.

In Germania esiste, come da noi, una Commissione permanente delle esposizioni. Essa pubblica anche un bollettino, nel quale leggiamo un ragguagliato rapporto sulla mostra di Roma.

Dopo avere riferito quanto in detta mostra v'era d'interessante, il detto bollettino dichiara che l'esposizione fu assai modesta, e che tutt'al più potrebbe essere chiamata un'esposizione campionaria. Nota che la partecipazione dell'estero mancò quasi assolutamente.

Sia permesso agli organizzatori della mostra di rispondere che furono appunto i giornali tedeschi a dissuadere i nazionali dal concorrere, adducendo la ragione che nessun vantaggio gli industriali tedeschi avrebbero tratto dal far conoscere agli italiani la loro produzione.

E noi, desiderando, invece, che gli italiani conoscessero i prodotti tedeschi, fummo costretti a comperare questi ultimi.

Il citato bollettino dimostra, però, ora che non tutti in Germania dividono l'opinione che nessun interesse abbia l'industria tedesca in queste nostre esposizioni vinicole. Infatti conclude il rapporto, avvertendo che un'altra consimile mostra avrà luogo nel settembre prossimo ad Alba. « E — dice — è bene che gli interessati tedeschi sappiano

che, in genere, nell'alta Italia le esposizioni sono organizzate assai più seriamente che non nel centro o nel sud ».

Reputiamo inutile polemizzare coll'articolista tedesco, il quale sembra ignorare che in Roma convergono gli sforzi e le iniziative migliori degli italiani. Limitiamoci a prender nota con soddisfazione che il rapporto esorta gli industriali tedeschi a non trascurare la prossima mostra di Alba, consigliando loro di unirsi per fare in quell'occasione delle esposizioni collettive.

L'insegnamento dell'agricoltura ai soldati. Escursioni agrarie.

Ecco il programma delle escursioni per i soldati che frequentano il corso di agricoltura nella guarnigione di Roma:

2 maggio - Visita alla Tenuta della Caffarella dei Fratelli Nardi;

9 maggio - Visita alla Tenuta Grotta di Gregna sulla via Tiburtina, dei Fratelli Nardi;

16 maggio - Visita al campo agrario del Presidio, alla Batteria del Tevere. Inaugurazione del campo stesso e chiusura del corso di agricoltura ai soldati della Guarnigione di Roma, per l'anno corrente.

I soldati saranno guidati dal Direttore del corso dottor Vittorio Nazari e dagli ufficiali istruttori che lo coadiuvano: tenenti Petiti di Roreto, De Mandato, Curcio e dal tenente veterinario De Feo.

La pasta di albicocche. Come è preparata nelle isole Baleari.

Da un rapporto del nostro Console generale di Barcellona rileviamo questi dati interessanti:

Dalle isole Baleari si fa una esportazione assai considerevole di pasta di albicocche, specialmente per i porti del Nord d'Europa.

All'epoca del raccolto si impiantano innumerevoli fabbriche provvisorie in tutta l'isola. L'esportazione si fa in latte ermeticamente chiuse.

Per la preparazione della pasta nelle latte si procede così: Tolto l'osso, dopo divisi in mezzo i frutti, questi si collocano in grandi ceste, che durante breve tempo si tengono immerse in caldaie piene d'acqua molto calda; quindi vengono collocati senz'altro nelle latte che si tengono preparate presso le caldaie. Altri fabbricanti, invece di mettere i frutti nelle ceste, li gettano addirittura nell'acqua molto calda, li lasciano cuocere per breve tempo e quindi li mettono entro latte nelle quali, tanto gli uni, quanto gli altri, versano un poco dell'acqua che ha servito a cuocere i frutti.

Riempite bene le latte, si chiudono e si saldano in modo da intercettare assolutamente ogni entrata d'aria. Chiuse, le latte vengono te-

nute un poco nell'acqua bollente e quindi si mettono nelle casse che vengono spedite all'estero. Ogni latta pesa 5 kg., ed in ciascuna cassa si collocano 10 latte.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Il Dr. A. Baglioni, della Cattedra di Rocca S. Casciano, provò lo scorso anno la **calciocianamide** in varie colture. Sul cavolo da foraggio, confrontato, a parità di condizioni, col nitrato sodico, diede kg. 150 di minor prodotto; sul grano marzuolo, pure in confronto al nitrato sodico, diede minor prodotto di kg. 4,4 in granella, sempre per parcella di 500 m. q. (*Rivista economico-agraria toscana* 7).

⁂ Il **bagano,** residuo delle tonnare, **concime** che contiene intorno al 2,6 di azoto e 11,4 di anidride fosforica, viene adoperato per concimazione del granturco. Il Dr. Baglioni lo mise a confronto col perfosfato di ossa, a parità di altre condizioni, e vide che col perfosfato si ebbero kg. 0,60 di granella in più in una parcella di 250 m. q. Si noti che il bagano costa di più del perfosfato. (*Rivista economico-agraria toscana* 7).

⁂ Il dr. R. Binaghi, studiando i **guani** della **Sardegna,** li ascrive al gruppo dei guani ammoniacali, riconosce che il guano dovuto ai pipistrelli è meno ricco di principii fertilizzanti di quello dovuto agli uccelli marini, e dà questi risultati pei guani esaminati:

	Azoto	Acido fosforico	Potassa
Lanusei	6,16	2,84	0,21
Colombi	5,90	1,31	0,60
Perdu Canta	4,06	1,50	0,12
Ursuleì	5,74	0,93	0,58
Jerzu	5,81	0,54	0,34
Gairo	4,76	0,79	0,36

La memoria è pubblicata nel periodico *Le Stazioni sperimentali agrarie* fasc. 3°.

⁂ Il Maizières calcola pel corrente anno la **produzione** dei **fosfati** nel mondo intorno a cinque milioni di tonnellate, di cui 2.500.000 verranno dall'America. Pel 1912 fa la previsione di una produzione di sei milioni di tonnellate. Le quantità importate dai principali paesi consumatori nel 1908 ammontarono a quasi tre milioni di tonnellate (*L'Engrais*).

⁂ Nel recente concorso agricolo di Parigi figurava un bell'impianto della casa Simon, comprendente un **trituratore** da pomi, un **torchio,** una dinamo, il tutto collegato e mosso con **motore** a **benzina,** producente anche la luce elettrica per le lavorazioni notturne. Con questo apparecchio si è constatato che 2.279 kg. di pomi danno 14 ettolitri di sidro puro in un'ora e un quarto, mentre la stessa quantità di pomi ne fornisce ettolitri 13,5 col torchio comune mosso a mano, con questo poi di sostanziale differenza che coll'apparecchio meccanico 2 soli uomini bastano, mentre coll'altro ne occorrevano 3. (*Journal d'agr. prat.*, 17).

*** *Fischer* ha calcolato per la Germania in questo modo le **superficie minime** di terreno lavorato nelle quali **è conveniente** adottare le **macchine agricole,** quando il lavoro animale sia fornito nell'azienda stessa: per le grandi seminatrici larghe m. 3,76 ettari 17; per le seminatrici ordinarie larghe m. 1,88 ettari 8,8; per le grandi sarchiatrici ettari 1,1; per le zappacavallo 0,23, falciatrici 6,8, voltafieni 1,9, raccattafieni 3,9, mietitrici 7,1, mietitrici-legatrici 24 5.

*** Il **nitrato di soda** riesce di grandissimo aiuto agli **alberi fruttiferi** giovani o deperiti, in quest'epoca in cui iniziano l'allegamento dei frutticini allegati. Si dà 250 a 500 gr. di nitrato macinato per pianta, spargendolo attorno al pedale e sotterrando poi le erbacce che si svilupperanno più rigogliose pel fatto del nitrato. (*Agricoltore del Mezzogiorno*, 10).

*** Esperienze fatte in diverse nature di terreni in Polesine e pubblicate sulla *Rivista agraria polesana* n. 6 e 7, dimostrano nel loro complesso che la **concimazione potassica** nei medicai non è conveniente nel riguardo economico, e ciò non solo nei terreni forti, ma anche in quelli leggeri a base silicea.

Avversità e malattie.

*** Dalle notizie pubblicate dall'ufficio statistico dell'**Alsazia-Lorena,** risulta che dal 1876, anno in cui fu scoperta colà la **fillossera,** furono distrutte 3.382.435 viti, di cui 284.953 erano infette, e il resto sane. La superficie distrutta per opera della fillossera fu di 217 ettari. Le spese incontrate dallo Stato in tutto questo periodo furono di 3 milioni e mezzo di marchi.

*** Per la difesa dalle **gelate** colle **nubi artificiali,** si usano delle cassette di materia resinosa o catramosa, che pesano da 7 a 8 kg., ponendole in fila, una ogni 10 o 20 metri, nei vigneti Per accenderle rapidamente si versano alcune goccie di petrolio, e allorchè sono in piena combustione, per aumentare il fumo si getta di tempo in tempo una piccola quantità di acqua sulle cassette. (*Feuille vinicole de la Gironde*, n. 16).

*** La stazione viticola di Cadillac fa anche il curioso servizio degli **avvisi telegrafici** ai viticultori relativi ai trattamenti contro il Blak-rot e la **peronospora**. Con un abbonamento di 10 fr. i viticultori ricevono, oltre agli opuscoli ed alle istruzioni stampate l'avviso telegrafico del giorno in cui cominciare i trattamenti.

*** Per combattere il **pidocchio delle rose** si ricorre utilmente alla soluzione di estratto di tabacco al 2 0[0], oppure a quella di sapone molle potassico al 2 0[0]. Un solo trattamento spesso non basta, e converrà ripeterne quindi a sufficienza. E' indicatissima per quest'uso la pompetta Sibella a pressione, che costa 16 lire.

Colture speciali.

*** L'*Amico del Contadino* raccomanda calorosamente di seminare **varietà precoci** di **granoturco**. Si ha con esse minor calo in granaio, minori cure di conservazione, scarto quasi nullo, prezzi sempre maggiori, polenta più sana, saporita e nutritiva, e, ciò che è di grandissima importanza, si ha il terreno libero presto per eseguire a tempo e bene tutti i lavori di semina del frumento.

*** Il dott. F. Stabilini, di Longora di Carpiano, dice che, mettendo in **silò** 300 q.li di erba del valore di una lira al q.le. impiegandovi 30 kg. di sale e 10 giornate di uomini, venne a spendere 337 lire, per ottenere q.li 230 di foraggio utilizzabile, talchè un q.le di silò risultò del **costo** di L. 1,46. Ora, avendo egli avuto la prova che occorrevano 3 kg. di silò a sostituire uno di fieno, ne deduce che con L. 4,38 di silò si ha lo stesso effetto che con L. 9 di fieno. (*Bullettino dell'agricoltura*, 17).

*** Un operaio pratico impiega circa dieci ore per fare la **scalzatura** o smottatura delle **carciofaie** in 1000 mq. Una operazione complementare della scalzatura, che non dovrebbe mai dimenticarsi, è la concimazione con nitrato di soda sparso in ragione di 20 a 30 kg. per ogni 1000 mq. dopo la scalzatura in due volte, alla distanza di 10 giorni l'una dall'altra, spargendo nelle ore pomeridiane. (*Venezia agricola*, 15).

*** Negli **uliveti**, sulle ripide **pendici** si usa, nel meridionale, di scavare la **conca** o mezzaluna, destinata ad accumulare umidità per l'estate, a monte del ceppo. Con ciò però si fa star la pianta sempre su un pendìo molto ripido e senza terra. Sarebbe assai meglio fin da quando la pianta è giovane scavare la conca sotto al pedale, a qualche distanza da esso; così in non molti anni si avrebbero ulivi con radici situate in buona massa di terra assestata, quasi piana e la pendice ridotta a scaglioni. (*Agricoltore del Mezzogiorno*, 10).

*** L'egregio prof. Novelli, della Cattedra di Mortara, lamenta lo squilibrio in cui è tenuta la **concimazione** della **risaia.** Si dà in totale da 300 a 400 kg. per ettaro di azoto, mentre si dà eccessivamente poco fosforo. Questo squilibrio è causa principalissima di molti malanni del riso. Bisogna assolutamente aumentare le somministrazioni dei perfosfati. (*Lomellina agricola*. 6).

Industrie agrarie.

*** L'egregio dott. U. Zanoni, direttore dell'Osservatorio bacologico di Gallarate, insiste sulla necessità del controllo microscopico delle uova del baco da seta; allo scopo di accertarne la sanità. Lo scorso anno, all'Osservatorio, egli esaminò 71 campioni di **seme bachi** e ne trovò 11 infetti in grado diverso da pebrina. L'Osservatorio di Gallarate fa l'**esame microscopico,** a servizio degli agricoltori. (*Bullettino dell'agricoltura*, 17).

*** Nel *Lavoro bergamasco* n. 8 si calcola che per un'oncia di seme **bachi** in allevamenti industriali occorra uno **spazio** di mq. 3, alla fine della prima età, e un consumo di kg. 5 di **foglia**. Per le età ulteriori, queste cifre, rispettivamente, divengono

		Spazio		Foglia
Seconda età	mq.	6	kg.	18
Terza »	»	15	»	36
Quarta »	»	20	»	110
Quinta »	»	50	»	700

Il totale consumo di foglia per un'oncia sarebbe dunque di quasi 9 q.li

*** Nella ultima esposizione zootecnica tenutasi in Firenze, si fece anche una **prova di macellazione**. Furono premiati un **vitello** di kg. 865,

di razza Symmenthal il quale diede un reddito in carne del 68,20 0[0, un altro che pesava 848 kg. e diede un reddito di 66,17, un terzo che pesava kg. 840 e diede un reddito di 66,07, un quarto che pesava 645 kg. e diede un reddito di 66,04 0[0. *(Giorn. di agricoltura e commercio della Toscana).*

⁂ In una prova comparativa fatta da un agricoltore americano su gruppi di **galline** ugualmente trattate, e identiche per razza e età, ma solo variando la qualità dei **grani** dati per un intero anno, si vide che i grani migliori furon quelli di mais e avena mescolati in parte uguali. Con quei semi si riuscì ad avere 732 ove da 5 galline, mentre col solo mais se ne ebbero 648, colla sola avena 525, coll'orzo 442 e col frumento solo 723.

⁂ Nell'industria lattiera e zootecnica si segnala il caso poco comune di una **vacca** di razza reggiana di otto anni, la quale ha partorito **tre vitelli**, che al momento della nascita pesavano complessivamente kg. 63; uno era maschio e due femmine, tutti ben vivaci e sani. La vacca pure non sofferse, e oggi dà ancora i suoi 13 litri di latte al giorno. Appartiene al sig. A. Catelani, di Villacoviolo (Reggio Emilia).

Scuole e cattedre.

⁂ L'egregio dr. **Gustavo Vagliasindi,** del quale i lettori hanno potuto apprezzare alcuni interessanti scritti nel nostro giornale, è stato nominato reggente della **Cattedra** ambulante d'agricoltura di **Sanremo.** Vivissimi rallegramenti.

⁂ Anche quest'anno il prof. Vittorio **Nazari,** condurrà in escursione gli studenti che frequentano il corso di agronomia ed economia rurale presso la R. Università di **Roma**. La escursione avrà luogo nella prima quindicina di maggio, alle bonifiche del Ferrarese. Gli studenti visiteranno prima la tenuta delle Gallare, della Società dei Fondi rustici, guidati dal direttore tecnico della Società on. prof. Poggi e dal direttore della tenuta ing. Guido Conti. Poscia si recheranno a Codigoro ed a Mesola, guidati dal cav. L. Costantini direttore di quelle importanti bonifiche. Finalmente gli studenti visiteranno il Museo agrario annesso all'Istituto tecnico di Ferrara e sotto la guida del prof. Baruffaldi, lo zuccherificio dei fratelli Bonora,

⁂ Il **congresso internazionale** di **veterinaria** avrà luogo all'Aja dal 13 al 19 settembre prossimo. Il programma porta un gran numero di questioni importantissime nel riguardo scientifico e professionale.

⁂ Anche i proprietarii di terra si son venuti organizzando in questi ultimi anni, in ispecie nelle regioni dove pur troppo son più frequenti gli scioperi. La **federazione** interprovinciale dei **proprietarii della terra** ha sede in Bologna e raccoglie intorno a sè le federazioni provinciali di Bologna, Ferrara, Parma, Ravenna, Milano, Rovigo, e altre associazioni mandamentali o comunali. È sorta il 15 dicembre 1907; ha costituita una mutua scioperi; pubblica un Bollettino federale agrario quindicinale, ed ha in Roma un ufficio politico, organo intermediario fra la federazione, i deputati aderenti ed il Governo.

Questioni diverse.

⁂ L'Associazione agraria friulana ha preso una utilissima iniziativa, quella cioè, di richiamare il Governo alla esecuzione dell'art. 8 della legge 1° marzo

1886 sulla **perequazione fondiaria**. Quest'articolo prescriveva che con apposita legge si determinassero gli effetti giuridici del **catasto.**

⁂ L'*Avvenire agricolo* ha ricordato il bellissimo **paragone** di un mastello con doghe di differente altezza la cui capacità per l'acqua dipende dalla doga più bassa, per spiegare popolarmente la **legge del minimo**. Tale paragone era attribuito al Wery, ma Jacopo Ravà, il terribile critico, ha subito osservato che il paragone medesimo è di Von Dobeneck, che lo pubblicò nel 1903 sulla *Illustrier. Landw. Zeitung.*

⁂ Vi sono terre ripide asciutte, brecciose, di natura silico-calcare, terre bianche sull'Appennino, le quali non possono servire a coltivazioni agrarie se non dopo che vi si è coltivato la **lupinella**. Per quanto sian terre povere, questa foraggera si adatta benissimo, e lascia un notevole residuo di fertilità per il frumento che le succederà. (*Agricoltore del mezzogiorno*, 8).

⁂ La **melassa** di cui oggi va crescendo l'applicazione ai foraggi non contiene soltanto dal 45 al 47 0[0 di **zucchero** ma anche da 9 a 11 0[0 di **materie azotate.** Vero però che queste materie azotate non sono albuminoidi, ma in forma ammidica. Esse devono indubbiamente avere importanza poichè in prove comparative lo zucchero puro si è dimostrato inferiore negli effetti alla melassa. *(Coop. agricolo,* n. 1).

⁂ Il *Giornale degli allevatori* di Catania ha descritto l'importante e bello **allevamento di fagiani** fatto dal sig. V. Pasquario alla Ciattiliera, in Lingotto (Torino). I fagiani vengono nutriti, appena nati, con ova di formiche, poi con carne di cavallo finamente triturata, insieme a cicoria e farina di meliga. La produzione di quest'anno è di circa 3.000 fagiani.

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Ho il tifo nei polli: cosa fare? (*Risp. alla sig.a M. P.*). — Ecco le indicazioni migliori:

Separare subito i malati dai sani. Disinfettare il pollaio irrorando e lavando con acqua contenente 100 gr. di acido fenico per ogni 20 litri. All'acqua da

bere si aggiungano 3 gr. di acido cloridrico per litro; ai pastoni si aggiunga del salicilato di soda in ragione di 25 centigrammi per pasto e per pollo. Si dice pure efficace questa medicina (dose per 20 polli) cremore gr. 20, tartaro emetico gr. 2, gomma gutta gr. 1 da mescolarsi coi pastoni.

Per evitare gli sbalzi termici troppo repentini nelle bigattiere. *(Risp. al sig. E. Q.).* — « Il mio contadino durante le prime età del baco tien chiuse sigillate le finestre a vetri del locale: dopo la quarta levata, appena si accorge che c'è soffoco, spalanca i vetri. Ma ho notato che in questo modo spesso i bachi restano gravemente danneggiati e ne periscono assai »

Ella ha ragione: in questi bruschi cambiamenti nello stato termico del locale risiede la maggior causa della poca resa di molti allevamenti campestri. Provi allora ad adottare il sistema suggerito opportunamente dal sig. Giulio Zavaritt. Tolga gli antini a vetri e li sostituisca con telaietti di legno (della precisa grandezza del vano della finestra nel quale si fissano), muniti esternamente di ramata fitta (maglia di 10 o meglio di 7 mm.) ed internamente di carta di finestre, ben tesa ed unta con olio. Questa sostituzione permette mediante fori ognor più numerosi ed ognor più grandi, che durante il corso dell'allevamento si praticano nella carta, un graduale, crescente accesso d'aria alla bigattiera, senza permettere al contadino l'inconsulto, passaggio da uno stato di chiusura ermetica allo spalancamento improvviso, per quanto temporaneo, di porte e finestre. La ramata esterna mette al sicuro dai topi e dalla grandine e da eventuali dispetti umani. La carta, se ben unta d'olio, resiste bene anche alla pioggia, per cui nessuna ragione vera può richiedere altre chiusure. Questi telaietti con carta sono particolarmente indicati per le finestre volte a tramontana che il contadino tiene chiuse e difese perchè teme da esse malanni gravi, mentre possono tornare utili nelle giornate più calde di giugno.

Vino che si muove ed è torbido. *(Risp. al sig. dott. E. M. di P.).* — Il suo vino sente, dunque, questo risveglio primaverile e si muove. Poveretto: vuol vivere anche lui. Il male si è che, per quel che abbiamo capito assaggiandolo, sta male in gambe. È tanto deficente di acidità e di nerbo da minacciare una caduta. Allora, senta. Non lo lasci *muovere*, lo fermi. E può *fermarlo* aggiungendogli del bisolfito potassico in dose di 10-12 gr. per El. Sentirà di zolfo un po' ai primi giorni, si scolorirà anche alquanto, ma poi si rimetterà a posto col tempo. Per dargli anche l'acidità di cui manca e un po' di vivacità, aggiunga, insieme al bisolfito un 50-60 gr. di acido citrico. In complesso una spesa di 28-30 centesimi l'ettolitro, ma poichè Ella dice — beato lei — che è sicuro di venderlo, una volta rabberciato, ha certo convenienza di farlo.

Foglie di pesco accartocciate. (*Risp. al sig. M. M.*). — Si tratta di una malattia crittogamica notissima. E' dovuta all'*Exoascus deformans* e si combatte colle irrorazioni cupriche leggere ma ripetute. Vegga in proposito il libretto *Come si combattono le malattie e gli insetti delle piante* (Biblioteca agraria Ottavi Casale, 1909 prezzo L. 1,50).

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 33 —	a 33,50
Ghirca Nicolajeff	» 24.75	25 —
Azima Nicolajeff	» 23,50	» — —
Berdiansca	» 25,50	— —
Grani duri: Taganrog	» 24 —	» 24,25
Sardegna	» 31,50	» — —
Granoni: Danubio	» 16,25	» 17 —
Alta Italia	» 17,50	17,75
Avena: Nazionale	» 18 —	» — —
Estera (oro)	» 14,25	» 14,50
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 15,50	» — —
Legumi: Fagioli bianc.	» 26 —	» 32 —
Ceci macina	» 25 —	» 26 —
Fave e favini	» 17,25	» — —
Lupini	» 15,25	» — —
Segale	» 18 —	» — —

Tendenza del mercato: Prezzi in sensibile ribasso.

Alessandria.

Frumento	L. 32 —	a 33,50
Meliga	» 19,50	» 20 —
Avena	» 18 —	» 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 30,50	a 31,50
Risone bertone	» 28,75	» 30 —
» nostrano	» 23,75	» 25,25
Segale	» 22,50	» 23,50
Meliga	» 19 —	» 20,25
Avena	» 18,75	» 19,75
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L. 33 —	a 33,50
Riso nostrano a sacco	» 39 —	» 42 —
» giapponese	» 31 —	» 32,50
Granoturco al q.le	» 19 —	» 19,50

Torino.

Frumenti piem.	L. 32 —	a — —
» esteri	» 33 —	» — —
Frumentone	» 19,50	» 20,25

Cuneo.

Frumento	L. 31,50	a 32,30
Meliga	» 17,70	» 18,30

Brescia.

Frumento	L. 30,50	a 31,25
Frumentone	» 18,50	» 19 —
Avena	» 19 —	» 19,50

Milano.

Frumento nostrano	L. 32,75	a 33 —
» veneto e mant.	» 33,50	» 34 —
» estero	» 34 —	» 34,25
Risone Ostiglia 1.o	» 24 —	» 25,50
» giapponese 1.o	» 23 —	» 24 —
Riso Ostiglia e Novar.	» 42,50	» 43,50
Risetto	» 28 —	» 30 —
Mezza grana	» 24 —	» 26,50
Risina	» 19,50	» 22 —
Risone nostrano	» 23,50	» 24,50
Granoturco nostrano	» 19,25	» 19,50
» veneto	» 22 —	» 23 —
Avena nazion.	» 20,25	» 20,75
» estera	» 19,25	» 19,75
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23,50	» 24 —
Miglio	» 20,75	» 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi in piccolo ribasso.

Pavia.

Frumento	L. 32 —	a 33 —
Granoturco	» 20 —	» 21 —
Avena	» 19 —	» 20 —

Vicenza.

Frumento	L. 30,50	a 32 —
Frumentone	» 20 —	» 21,50
Avena	» 18 —	» 19 —

Verona.

Frumento	L. 32,50	a 32,75
Frumentone	» 20,50	» 21 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 32,75	a 33 —
» buono mercant.	» 32,50	» 32,60
Frumentone pignoletto	» 21,15	» 21,50
» gialloncino	» 21 —	» 21,15
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18 —	» 19 —
Sorgo rosso	» 10 —	» 11 —
Riso fino	» 45 —	» 47 —
» nostrano	» 41 —	» 44 —

Rovigo.

Frumento	L. 31	a 31,75
Frumentone	» 19 —	» 20 —

Cremona.

Frumento	L. 30,50	a 31,75
Granoturco	» 18,50	» 19 —
Avena	» 16 —	» 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 33,50 a 33,75
Frumentone . . . » 21 — » 21,50
Avena . . . . . » 19,75 » 20 —

Bologna.

Frumento . . . L. 32,50 a 33 —
Frumentone . . . » 21,50 » 22 —
Avena . . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,70 a 33,50
Granoturco . . . » 20,75 » 21,50
Avena . . . . . » 21 — » 22,50
Segale . . . . » 23,75 » 24,25

Placenza.

Frumento . . . L. 32,50 a 33 —
Granturco . . . » 19,50 » 20 —
Fava marzuola . . » 20 — » 20,50
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 32 — a 32,50
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —
Avena . . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 32 — a 32,50
Frumentone ferrarese . » 19,75 » 20,50
Avena ferrarese . . » 18 — » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 32,25 a 32,50
Granturco . . . » 20,25 » 21 —

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 34,75 a 35 —
Frumento rosso . . » 33,75 » 34,25
Granoturco . . . » 20,50 » 21 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 31 — a 32 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a 33 —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32,50 a 33,50
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 34,18 a 34,50
Sammartinara . . » 33,83 » 34,09

Cagliari.

Frumento . . . L. 32,50 a — —
Orzo . . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Sensibile ribasso specialmente nei frumenti.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 95 — » 105 —

Torino.

Sanati . . . . L. 10,50 a 12,25

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 85 a —
Vitelli . . . . . » 118 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a 100
» magri . . . » 62 » 72
Vacche grasse . . . » 82 » 92
» magre . . . » 50 » 60
Tori . . . . . . » 80 » 90
Vitelli (p. v.) . . . » 112 » 117
Suini grassi (m.) . . » 145 » —
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 90 a 105
Maiali . . . . » 130 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 120 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi quasi stazionari.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 9,50 a — —
Paglia . . . . » 4,50 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 135 » 150
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 90 a 100
Lupinella . . . . » 115 » 130
Medica . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 120 » 165
» trifoglio . . » 85 » 125

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . L. 9 — » 9,50
Agostano . . . . » 8,75 » 9 —

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . . L. 2,90 a —
Piacenza . . . . . » 2,80 a 2,90
Cremona . . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . . . » 2,90 » —
Parma . . . . . » 2,80 » 3 —
Forlì . . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,70 » 2,80

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,92 a 0,94
» 2ª » . . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,78 » 0,80
Forlì, al mille . . » 68 » 70
Parma, alla ventina . » 1,60 » — —
Piacenza, al cento . » 7 — » 7,25
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 200
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 240 a 245
Mangiabile . . . 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 190 a 200
» » 2.a » . » 177 » 187

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . . » 134 » 138

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 200 —
Mangiabile . . » 172 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 170 —

Tendenza dei mercati: Prezzi immutati, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . L. 13,50 a 13,75
Mandorle Sicilia . » 183 » 185
Noci Sorrento . . » 74 — » — —
Fichi secchi Napoli . » 32 — » 35 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » 5,50 » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . . » 82 » 84
scarti . . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 16 a 16,50
Gallipoli . . . . » 15 » 17 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . . » 12 » 13
» rosso . . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . . » 15 » 18
» costa . . . . » 20 » 24
Pisa . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2 a » . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . . » 10 » 16
» bianchi . . . . » 10 » 14

Puglie

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . . . » 12 — » 14 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . . » 19 » 25 —
id. bianchi . . . » 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna aprile-maggio . . L. 50 — a — —
Id. nazionale id. . » 46,75 » 47 —
Zolfo doppio raffinato . 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14.50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . . » 27 — » 27,50
Solfato ammoniaca . » 30,50 » 30,75
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 57 a 58 —
» » non nazionale . » 55 56 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi sostenuti.

Trinciaforaggi e Trinciaradici.

La spesa fatta dei trinciaforaggi viene pagata nello stesso anno per la grande economia che questa macchina consente.

Trinciaforaggi ottima costruzione - modello CD - piede in legno, taglio 6 mm., altezza 1 m., volante 70 cm., peso kg. 55, produzione oraria circa kg. 50 . . . . . L. **60** —

Trinciatuberi a 4 lame, diametro del disco cm. 44, peso kg. 50 » **30** —

— a 4 lame, dischi cm. 60, peso 75 kg. . . » **48** —

— modello cilindro conico, 4 lame, diametro cm. 30, peso kg. 43 . . . . » **40** —

Trinciasarmenti di vite, ultimo modello . . . . . » **650** —

Sfibratrici degli stocchi di granoturco. — *(Chiedere prezzi).*

Chiedere catalogo generale illustrato alla CASA OTTAVI - Casalmonferrato.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI

Amministratore: DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 19 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

1. - O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi L. 4 —
2. - P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) . . . . . . » 2 —
3. - Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.) » 2 —
4. - Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione) . . . . » 2 —
5. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.) » 6 —
6. - V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . » 3,50
7. - A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.) . . . . » 4 —
8. - T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. - T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . » 1 —
10. - D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. - S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. - T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . » 1 —
13. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.) » 5 —
14. - F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
15. - T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . 2 —
16. - A. Bruttini — *I concimi* . . . . 3 —
17. - G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . » 2,50
18. - O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi) » 7 —
19. - D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. - A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.) . . » 5 —
21. - V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 4,50
22. - D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.) . . . . . . » 3 —
23. - T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. - G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) . » 2,50
25. - L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. - G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. - S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. - T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . 3 —
29. - Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . . . . » 4,50
30. - A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
31. - Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.) » 2 —
32. - G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
33. - A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.). . . » 2,50
34. - V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
35. - A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. - A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono* . . . . 2 —
37. - F. Tucci — *Il mulo* 3,50
38. - A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. - C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.* » 2,50
40. - A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . 3 —
41. - A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . » 3 —
42. - M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina*. . . . . . » 2 —
43. - N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. - A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . » 4 —
45. - L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. - G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore* . . . . » 3 —
47. - V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.* . » 3 —
48. - A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio* . . . . . . » 2,50
49. - E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 5 —
50. - A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »* . » 5 —
51. - A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. - G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.) . . . . . . » 2,50
53. - N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana* » 2 —
54. - G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. - V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. - F. Carpentieri — *Il nocciuolo*. . . . . » 1,50
57. - A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole) . . . . . . » 5 —
58. - G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

Il bilancio dell'agricoltura alla Camera

I.

V'erano da tempo, e vi son tutt'ora purtroppo, dei malumori nel personale del Ministero d'agricoltura: si duole e grida quello della Amministrazione centrale, si duole e tace — *assuetus malo* — quello delle provincie.

Era inevitabile che, dopo taluni spunti vivacissimi, nella stampa politica, di quel malcontento si sentisse un'eco alla Camera in occasione della discussione del bilancio.

Un primo fugace accenno fu fatto nella seduta del 4 corr. dagli on. Lucifero e Camillo Mancini. Il primo parlò di qualche incertezza nell'opera del Ministro, il secondo chiese a quest'ultimo maggiore energia. Nella seduta del 5 i sottintesi furon messi da parte e sull'attuale organamento dell'amministrazione del Ministero del-

l'agricoltura si intesero appunti cortesi nella forma quanto significativi nella sostanza.

Si è chiesto: v'è equilibrio, e, quel che più importa, v'è esatta demarcazione tra gli organi tecnici e quelli amministrativi? Le attribuzioni e gli incarichi sono razionalmente e giustamente ripartiti, od è vero che, di fronte all'esuberanza di taluni funzionarii, altri debbon forzatamente rimaner inattivi?

Ciò che avviene da qualche tempo alla direzione generale dell'agricoltura ha dello straordinario. La relazione della Giunta del bilancio accenna in taluni punti a violenti, improvvisi spostamenti di servizii, e non nasconde per ciò la sua sorpresa. Vi accenna con garbo; sorvola e non insiste, ma il biasimo non è meno manifesto. Si maraviglia, fra altro, della avulsione di tutto l'insegnamento agrario dai servizii della direzione generale dell'agricoltura. Tale strappata venne a completare tutta una serie di diminuzioni, di amputazioni, che dura da anni e che esautora completamente la carica e l'uomo.

Pare un giuoco d'ottica nel cinematografo! (così disse un deputato mio amico) al vecchio direttore generale, che del resto sopporta con stoicismo antico tali crudeli vivisezioni, si son venute staccando l'una dopo l'altra tutte le membra. Ma poi d'improvviso, ecco un altro stupefacente giuoco d'ottica: la figura si ricompone anzi si sdoppia. Invece d'un direttore generale ne appaiono due!

Due direttori generali, dopo d'aver ridotte a quel modo le funzioni, è cosa poco comprensibile; e anche su ciò furono chieste spiegazioni al Ministro.

Ma basta colle persone. Il tema è ingrato, tanto più che le persone sono degnissime di stima. Solo è da deplorarsi, e fu pubblicamente deplorato, che uomini di scienza, d'altissimo valore, non si lascino al proficuo lavoro del Laboratorio, o almeno non si utilizzino in quegli ispet-

torati tecnici che da legge recentemente furono creati.

E questi famosi ispettorati tecnici? Quante lagnanze, quanti giusti biasimi sul modo col quale furono fatti i concorsi!

Anche su ciò già la stampa aveva parlato. Ma del resto per aver notizia delle deficienze, degli squilibrii dell'attuale ordinamento di quel ministero — cui s'affissano fiduciosi gli occhi dei produttori italiani — non è necessario leggere le aspre censure dei giornali. Basta la relazione della Giunta del bilancio.

Tale documento annuale è sempre una miniera di fatti, di cifre, di raffronti: ma è anche uno strumento sensibilissimo che ci segnala dove batte più forte e più vitale il polso di quel complesso organismo, e ci avverte pure dove le pulsazioni sono fiacche, deboli, irregolari.

Il relatore fa il dover suo; ricerca, interroga, presenta questionarii e sulle risposte dei funzionarii, vagliando e discutendo, compila la sua relazione: ora è evidente che là dove le risposte furono più diligenti e complete, riescirà più nutrita, più interessante la relazione. Questa non può commentare nè illustrare iniziative e servizii che mancano. Ora si vedano, a mo' d'esempio, nelle varie relazioni Casciani i capitoli relativi alla zootecnia. Si sente, si indovina qui che il relativo servizio è vitale, è attivo, che i funzionarii son zelanti ed innamorati del loro lavoro. Quanto invece più breve meno colorita la parte che si riferisce all'agricoltura propriamente detta! Il lettore avveduto sente subito di camminare sopra un altro terreno, più arido, più sterile, comprende di trovarsi di fronte ad un riparto più fiacco.

E pure quale vastissimo campo di lavoro si aprirebbe anche qui ai volenterosi, lavoro geniale, moderno, indispensabile nell'ora attuale, se invece d'uno sconsolante pessimismo, del *pirronismo* assoluto, vi fosse della fede,

dell'amore, una illuminata visione dei problemi del giorno se vi fosse — al diavolo l'ipocrisia — un Nicola Miraglia!

Eppure la direzione generale dell'agricoltura non manca di uomini competenti e volenterosi. Tutti sanno che basterebbe animarli, basterebbe disporli meglio perchè producessero, nobilmente e proficuamente. Si tratta forse di quei meccanismi di perfetto congegno bensì, ma così delicati che un sol granello di sabbia basta ad arrestarli.

Se è così, coraggio, on. Ministro: tolga di mezzo il granellino di sabbia!

L'on. Di Campodarsegò.

La disastrosa gelata del tre corrente

NELLA PIANURA PIEMONTESE

Povere campagne! Fino a qual limite si estenda l'infortunio gravissimo che ha desolato la vegetazione nostra non sappiamo.

O per dir meglio fino ad oggi 5 corrente i nostri massimi giornali politici, a tutt'altre facende affacendati non si sono curati di dircelo. Ma è una rovina che certamente si rispande per una estesissima zona, che dilaga, salvo qualche oasi fortunata, per tutta la pianura piemontese e che ha recato danni di milioni e milioni.

Il freddo glaciale della notte dal 2 al 3 corrente ha distrutto senza pietà e completissimamente i germogli delle viti, e la foglia dei gelsi, ha liquidato in massima parte le frutta, ha danneggiato assai i trifogli e le erbe mediche e in taluni luoghi ha colpite sensibilmente anche la segale ed il frumento.

L'intemperie sopravvenuta non fu una brinata, fu una gelata.

A nulla quindi valsero i fuochi, le nuvole di fumo, le irrorazioni d'acqua, a cui ricorsero alcuni.

Il gelo fu inesorabile e compì inesorabilmente l'opera sua devastatrice senza riguardo a qualsiasi difesa preventiva.

Questo il quadro lagrimoso dell'infortunio avvenuto: quadro che ho voluto incorniciare fra le pagine di questo periodico, non già per inasprire agli agricoltori il sentimento dello spettacolo che li affligge at-

tualmente, ma perchè sappiano i grandi giornali cittadini che in certe circostanze da loro si attende anche qualche cosa di più interessante delle notizie d'Oriente e dei resoconti teatrali delle opere di D'Annunzio o di Strauss.

Informazioni sulla delimitazione del disastro sarebbero state preziose assai più di quanto si crede per l'indirizzo a cui dovrà ispirarsi e uniformarsi il mondo agricolo e commerciale in questo contingente.

Ma non divaghiamo e non allontaniamoci dall'intendimento dell'articolo, il quale è quello di rivolgere una parola di consiglio all'agricoltore. A lui dunque. Egli, in questo disperato frangente, domanda a sè e agli altri: che fare?

Ora il da farsi vediamolo caso per caso.

La pianta più duramente colpita è stata il gelso. I germogli sono quasi ovunque letteralmente distrutti e per più dei due terzi offese anche le sottogemme. Ora io chiedo: Sarebbe logico volersi affidare alla foglia che fra una ventina di giorni riscoppierà alla base dei rami per spogliare poi nuovamente la pianta di tale foglia, estenuandola in modo così grave?

E anche ammesso che vi sia ancora qualcuno che non abbia finora posto in incubazione la semente dei bachi, o che comunque possa procurarsi della semente non incubata e possa portare i bacolini a giovarsi in giusto tempo del futuro prodotto in foglia, anche ammesso tutto questo, ma non cadremmo noi nell'inconveniente di allevamenti attuati in stagione caldissima, con foglia poco nutriente e in epoca di fervidissimo lavoro per il raccolto del frumento? Ai danni dei gelsi si aggiungerebbero dunque pericoli e difficoltà per l'allevamento dei bachi.

E' pertanto dura e dolorosa necessità, almeno per il maggior numero dei casi, rinunciare all'allevamento dei bachi. Venendo poi al da farsi alle piante colpite, ecco quanto opinerei di fare e quanto ho disposto che si faccia all'azienda in cui sono.

Secondo il sistema di allevamento del gelso qui in uso abbiamo gelsi scalvati l'anno scorso con rami di un anno, gelsi con rami di due anni, e gelsi con rami di tre anni destinati normalmente a venir scalvati dopo la sfrondatura. Ora consiglio nel primo caso di recidere i rami lasciando rametti lunghi da 20-30 centimetri a seconda della maggiore o minore offesa fatta dal gelo. Consiglio di lasciar in pace i gelsi con rami di due anni. E finalmente di scalvare subito i gelsi con branche di tre anni. Sarà tanto di guadagnato pel futuro anno, soprattutto avuto riguardo al fatto che in questo momento di relativa calma c'è modo di compiere tali operazioni con tutta diligenza.

E passiamo alle viti.

I germogli sono distrutti: ma le sotto gemme non sono state così insidiate come nei gelsi. C'è quindi speranza che esse si svolgano per benino. Padronissimo chi vuole, di asportare con temperini o forbici i germogli avvizziti: non si abbia però l'idea che sia questa una pratica assolutamente indispensabile all'emissione di nuovi getti.

Piuttosto riterrei provvido il distoglimento dei tralci frutticosi delle viti da posizioni di troppo pronunciata incurvatura, e questo per agevolare l'affluire della linfa ai tralci: e riterrei pure provvido lo spargere poi qualche manata di nitrato di soda allorquando i nuovi getti abbiano raggiunto la lunghezza di un palmo. Mi sembra ancor logico l'accorciamento dei tralci in viti poco vigorose e in vigneti poco fertili: ma non sono niente affatto del parere che questo accorciamento lo si debba anche eseguire con vitigni vigorosi e in terreni feracissimi laddove siamo abitualmente assuefatti a compiere ripetute ed energiche potature verdi nella stagione estiva.

Altre coltivazioni che hanno sofferto indicibilmente sono i trifogli e le barbabietole. Per esse il consiglio va dato secondo una distinzione di casi. O il danno è grave o non lo è tanto.

Se il danno è grave, si falcino i trifogli. E' una misura dolorosa, ma è necessaria se si vuol aver riguardo all'avvenire del trifoglio il quale soffre immensamente quando ha la parte superiore della pianta avvizzita dal gelo.

Se il danno non è grave si lasci stare.

Nel caso delle barbabietole si calcolino ad un dipresso le piantine rimaste. Se il loro numero è tale da farci ritenere che ce ne sia a sufficienza per un trapianto si aspetti senz'altro la pioggia e a terreno umido si trapianti col cavicchio.

E' operazione assai più spiccia e più certa di riuscita di quanto si creda. Se invece le piantine son quasi tutte morte, si risemini: siamo ancora a tempo per conseguire se non prodotti elevatissimi, almeno pur sempre rispettabili.

Quanto alla meliga che fu ovunque quasi completamente liquidata, meglio riseminare che recidere le piantine a poche dita sotto terra. E finalmente quanto alla segale, nei vari luoghi in cui fu irreparabilmente colpita, la si falci, la si porti a casa, la si tenga come materiale eccellente per far poi a suo tempo mischie con fieno di trifoglio o di medica. E in suo luogo si semini granoturco.

Questi in rapidi cenni i consigli che ho voluto esprimere agli agricoltori, nella fiducia che valgano a rinfrancarli un tantino da quella febbre d'incertezza a cui li ha prostrati il repentino infortunio.

E auguro che nella loro fibra di forti lavoratori e di uomini buoni sappiano presto ritrovare quel coraggio e quella fede che non sono ultime doti di questa virtuosa popolazione.

Villafranca (Piemonte), 5 maggio 1909.

Dott. ETTORE BODOYRA.

Note di stagione

Ancora dell'altica delle barbabietole — La percentuale di cointeressenza nella risemina.

Restando impregiudicata la questione se il maggior danno arrecato, qua e là, alle barbabietole, debba attribuirsi a malattia crittogamica, esaminiamo, brevemente, in questa nota, che può chiamarsi postuma, il comportamento dell'altica per ridurre, ai giusti termini, l'impressione e lo scoraggiamento dei coltivatori che esagerando proclamano la fine della bieticultura.

Che il disastro sia senza precedenti, e di una gravità eccezionale, così da portare la miseria dove arrideva la speranza di un lieto domani nessuno lo nega, e non lo ponno negare neanche coloro che ostinatamente ripetevano la bieticultura non avere trasformato intere regioni. Lo diranno, purtroppo, con dolorosa realtà, i coloni immiseriti, i carrettieri disoccupati, gli operai degli zuccherifici senza lavoro, le nostre stalle private del più abbondante ed ottimo mangime, il regresso dell'industria bovina, le ridotte risorse dei conduttori di fondi, ed il deprezzamento dei nostri campi! Ma speriamo, ed abbiamo fiducia, che lo scoraggiamento sarà presto superato e riprenderemo, nel venturo anno, nuova e maggior lena, ammaestrati dalla dura esperienza.

Parmi poter affermare che dove l'altica si è presentata con maggior violenza, con maggior intensità, fu precisamente dove la coltivazione della barbabietola abbraccia da più anni larga superficie, dove, in poche parole, la saccarifera ritorna a brevi intervalli.

Un fatto eloquente: da sei anni coltivo, senza interruzione, barbabietole sullo stesso appezzamento — per un esperimento che non ho qui ragione di dire — e proprio su questo ebbi il primo e più forte assalto, così da vedere distrutto, in pochi giorni, il cento per cento! I canapai dello scorso anno, coltivati in questo a bietole, seguirono da vicino il sopradetto campo di prova e tutti sanno come l'altica della bietola si presenti numerosissima anche sulla canapa. In un podere dei fratelli Cavalieri, un terzo affittato a certo Scavazzin, e due terzi con-

dotti in economia, lo Scavazzin, che da sette anni coltiva barbabietole con ristretta rotazione, ebbe, in pochi dì, una mortalità completa, mentre i Cavalieri, che sono *solo al secondo anno*, fino a ieri, ebbero danni quasi trascurabili. E si noti che il podere è tutto unito, senza fossi divisionali. In altra campagna condotta da Giacomo Marcello dove solo quest'anno si allargò la coltivazione della barbabietola, dopo ridotti esperimenti degli scorsi anni, l'altica non arrecò alcun danno mentre nei circostanti poderi dove la coltivazione si ripete con troppa frequenza, i danni sono rilevantissimi.

Da tutti questi fatti dovrebbe trovarsi la conclusione che l'altica compie il suo ciclo sul posto, moltiplicandosi senza emigrare, o con una certa lentezza, ed in numero ridotto. Se ciò fosse da altri pratici provato, la *morale* si riassumerebbe nella opportunità di ridurre la superficie a barbabietole allargando la rotazione.

Altra osservazione importante: nei terreni argillosi la rovina fu completa; in quelli siliceo-calcari di molto ridotta, mentre possono dirsi immuni quelli silicei.

Da scrittori e dai pratici, concordemente, fino a ieri, le accuse all'altica si riducevano a danni, anche rilevanti, ma non a distruzioni e perchè quest'anno il giudizio deve essere più assoluto?

La risposta non è difficile tanto più quando si possa basare su fatti precisi. Io ritengo che la precipitata stagione — basta pensare che alla mattina del 7 aprile si ebbe il ghiaccio, l'8 la brina e dal 9 in avanti un sole di giugno — abbia facilitato la nascita e lo sviluppo dell'altica in forma repentina così che la bietola si è trovata assalita da un numero tanto considerevole di nemici da non poter resistere. Ma un altro motivo, e principalissimo, ha concorso ad aumentare il danno: la condizione, cioè, nella quale si trovava la pianta stessa, condizione che ridusse quella resistenza che negli anni scorsi valse a superare e vincere la lotta.

E su questo punto ò dati sicuri e che devono tranquillare tutti coloro che ritengono segnata la fine della bieticoltura nostrale.

In tutti gli appezzamenti dove il fianco o per essere depresso o vicino ad una scolina, si mantenne fresco l'altica colpì la barbabietola sì ma questa ne uscì completamente vittoriosa. Tale osservazione mi venne oggi confermata dall'amico carissimo Alberto Fasio, benemerito ispettore-capo delle coltivazioni Maraini e C.

La crosta grossissima, conseguenza della siccità superficiale, rese ancora più critico del normale il primo stadio della pianta e la pulce, senza mutare comportamento o violenza, raggiunse la devastazione,

tanto deplorata. E per convincersi basta osservare le bietole seminate dopo l'infausto acquazzone del 2 aprile e quelle in terra fresca per avere la prova provata che la pulce non deve per l'avvenire preoccupare più di quanto preoccupò per lo passato e questo deve essere un conforto per tutti coloro che circondarono sempre delle più vive simpatie la benefica saccarifera.

*
* *

Un quesito agricolo economico i più pongono: distrutte le bietole dopo antecipazioni di lavori, di concimazioni, *di seme* da parte del conduttore è giusto assegnare al colono la stessa percentuale di cointeressenza fissato per la barbabietola, seminandosi, dopo, frumentone?

Se è una rovina, e grave, pel conduttore la è altrettanto per il povero colono e parebbemi opera umanitaria, e ragione di pacificazione sociale, corrispondere la precisa identica percentuale. Se sarà un sacrificio lo ritengo largamente compensato dal maggior lavoro che darà il povero contadino ritenendo meno compromesso il pane della sua famiglia.

E. Petrobelli.

Alla ricerca dei rimedi alla crisi vinaria

CARNE E FORAGGI! - NUOVI ORIZZONTI

Una pubblicazione ufficiale che meriterebbe di essere, più di quel che non sia ora, studiata e commentata agli agricoltori, è il Bollettino di statistica del commercio di importazione e di esportazione.

È una raccolta di cifre, arida o proficua solo di errori per chi non vi sa leggere, ma assai feconda di dati e di ammaestramenti per chi sa raggruppare quelle cifre, metterle a confronto, studiarne le variazioni.

Effettivamente questo Bollettino si può paragonare al « Libro magazzino » delle aziende industriali e commerciali, le quali traggono da esso norma per la prosecuzione delle loro operazioni.

Il libro magazzino dello Stato, però, non tiene conto che delle entrate e delle uscite, non della produzione e del consumo.

Mancando le statistiche che segnalino a tempo le variazioni della produzione e del consumo, non si ha norma per proporzionare l'una all'altro ed evitare le crisi per eccesso o deficienza di qualche prodotto.

Però le crisi hanno ripercussione immediata sopra due indici: i prezzi del mercato e il commercio di importazione e di esportazione.

Finora gli agricoltori non hanno guardato che al primo indice, il quale è spesso influenzato da circostanze estranee. E' necessario che essi seguano anche le oscillazioni del secondo.

Guardando alle variazioni del commercio coll'estero, si avverte distintamente la tendenza alla variazione in un senso che ora preciserò: se tale tendenza fosse stata in tempo avvertita dagli agricoltori, forse oggi non dovremmo lamentare una crisi vinaria di difficile soluzione (1).

Si veda qualche esempio di questa tendenza e si noti la forte accentuazione negli ultimi tempi.

Bestiame bovino (numero di capi).

Anno	Importazione	Esportazione	Differenze Importazione	Differenze Esportazione
1899	16.855	40.143	—	23.288
1900	14.595	46.543	—	31 948
1901	13.931	33.709	—	19.778
1902	18.635	35.014	—	16.379
1903	16.150	53 365	—	37 215
1904	21.490	30.688	—	8.198
1905	17 766	32.876	—	15.110
1906	24 907	13.458	11.449	—
1907	12 011	39.700	—	27.711
1908	138.270	12.256	126.014	—

La cifra del 1908 all'importazione è tanto elevata che non si può esimerci dapprima da qualche dubbio sulla sua esattezza e di pensare a un errore di stampa o di trascrizione; ma ogni dubbio svanisce

(1) Dico « di difficile soluzione » perchè io credo che la crisi vinaria non sia temporanea, ma che abbia, almeno per ora carattere di stabilità. L'on. Ottavi la ha paragonata ad un muro che non si può sfondare, nè saltare, ma che bisognerebbe girare. Io credo che questo muro non si possa nemmeno girare, perchè quando, avendo trovato nuovi sbocchi alla nostra produzione, stiamo per girarlo, nell'istante stesso in cui noi siamo arrivati ad una delle due estremità esso si.... allunga. Ed infatti se noi riusciamo a procurare nuovi sbocchi alle nostre uve, o al nostro vino, noi provochiamo un rialzo di prezzo, che, per quanto tenue, ha per conseguenza un aumento nella produzione. Per ottenere tali aumenti non occorre, difatti, far nuovi impianti, che del resto si fanno ora senza attendere il rialzo dei prezzi. Gli emiliani, mantovani, trevigiani ed oggi anche i marchigiani, che non tengono le viti a vigneto, ma *a bosco* non hanno bisogno di far nuovi impianti per aumentare le loro produzioni per quanto enormi. Essi frenano oggi la produzione, nel timore di non ricavarci nemmeno le spese — assicurate loro la vendita a prezzi non irrisori e vedrete.

(*N. d. A.*)

quando si ricorda che già più volte nell'anno fu segnalata l'entrata, dal confine orientale, di un contingente straordinario di bestiame bovino.

A quanto sembra la produzione nazionale, per quanto in considerevole e continuo aumento, non è più bastevole al nostro bisogno.

Non tutto il bestiame bovino importato lo scorso anno è andato al macello: una parte ha servito a riempire i vuoti provocati nelle stalle dalla scarsità di foraggi del 1907. Così le 6000 vacche importate dalla Svizzera sono certo nelle stalle ancora oggi e in piena produzione. Ma ciò non si può dire per la maggior parte degli altri animali, quasi tutti castrati, introdotti dall'Austria-Ungheria, Montenegro, Serbia e Turchia Europea.

Non è da credere che la importazione abbia a continuare nella misura dell'anno scorso, perchè le nostre stalle sono oggi in grado di dare come per il passato abbondante prodotto. Ma non è da sperare, almeno per ora, che la produzione indigena possa soddisfare la richiesta interna, e che si riattivi la esportazione.

In Italia oggi si consuma una quantità di carne molto maggiore che per il passato. Ne sono prova i prezzi che le carni hanno assunto specialmente nei grossi centri, dove si pensa ad organizzare importazioni mensili, non più di carni congelate, ma di animali vivi, dall'Argentina e perfino dal Benadir.

Se vi fosse bisogno di una dimostrazione ancor più chiara dell'aumento considerevole del nostro consumo interno della carne, essa sarebbe data dalle cifre relative al commercio coll'estero dei suini.

Noi siamo sempre stati forti esportatori di suini grassi. Questi vengono posti sul mercato tutti in una volta, nei primi mesi dell'inverno: era naturale che noi ne esportassimo buon numero verso il Nord, dove si consuma molta carne insaccata. Si veda, ora quali variazioni importanti hanno subito le cifre relative ai suini negli ultimi anni.

Suini (numero di capi).

Anno	Importazione		Esportazione	
	totale	sotto i 20 kg.	totale	sotto i 20 kg.
1905	1.604	1.391	95.905	981
1906	1.036	577	86.325	814
1907	10 818	6.923	21.371	59
1908	18.553	16.839	4.171	174

Come si vede, anche per i suini, da forti esportatori siamo diventati importatori. E' vero che l'attuale importazione è data da animali giovani, da riproduzione e da ingrassamento, ma io non mi meraviglierei affatto che finissimo col diventare importatori anche di suini grassi. Non vale,

a questo riguardo, ricordare i danni recati ai nostri allevamenti dalle malattie, perchè queste hanno infierito nell'Italia centrale, dove il maiale è un animale da letame, tenuto, perciò, su paglia abbondante che non si leva dal sudicio porcile se non quando è trasformata in letame. Non è della produzione dell' Italia centrale, con allevamenti di uno o due suini per podere, che si giova la nostra esportazione.

La tendenza all'aumento nelle cifre della importazione degli animali da carne è indizio non dubbio di un aumento di prosperità generale, e specialmente di un graduale miglioramento nelle condizioni economiche delle nostre popolazioni lavoratrici, per le quali la carne, malgrado i prezzi elevati, non rappresenta più, come pochi anni fa, un alimento di lusso.

Nel 1903, quando la nostra esportazione toccò il massimo, si inneggiava ad un Italia fornitrice di carne al mondo; ma gli inni cessarono quando le statistiche doganali avvertirono che ciò che si era preso per indice di prosperità, poteva essere invece indice della cosa contraria.

Il miglioramento delle condizioni economiche delle nostre popolazioni lavoratrici, non è limitato alle città, ma si estende alle campagne. Lo dimostrano le cifre relative alle ova di pollame.

Uova di pollame.

Anno	Importazione q.li	Esportazione q.li
1899	2.161	337.977
1900	2.406	357.396
1901	3.819	330.482
1902	8.437	287.075
1903	13.551	255.051
1904	13.601	256.491
1905	9.145	331 428
1906	11.964	322.655
1907	9.541	228.579
1908	22.061	266.346

Anche per le ova si inneggiò, per il passato, ad un'Italia fornitrice al mondo. Ma a tanta fecondità non poteva credere chi conosce l'origine delle ova che varcano il confine.

Da noi le ova non sono prodotte da pollai industriali, con galline di razze pregiate, e quelle che si esportano non rappresentano l'eccesso di una produzione per noi esuberante.

Le nostre ova sono prodotte dalle comuni nostre galline, tanto disprezzate, ma che hanno un gran pregio, quello di produrre ova con poco nutrimento e cercando quel poco da sè.

Le ova sono messe da parte dalle massaie, tolte dalla bocca dei contadini pellagrosi del Veneto e delle Marche, specialmente, e vendute per poco agli incettatori. Oggi, fortunatamente, la quantità di queste ova che emigra è minore, perchè maggiore è la quantità di quelle che restano nelle case coloniche a migliorare il nutrimento dei contadini. Auguriamoci che anche qui la esportazione continui gradualmente a diminuire.

Ma oltre alle cifre delle ova ve ne sono nel Bollettino tante altre, che, senza commenti riunisco in due prospetti.

Importazione.

Anno	Capi ovini	Capi caprini	Pollame	Carne fresca	Lardo	Strutto	Formaggio	Burro		Pesce
								naturale	artificiale	
1900	3.153	2.480	961	291	37.340	29.022	42.421	1.947	—	450.774
1901	2.726	641	819	185	20.305	16.104	48 977	3.326	—	489.340
1902	2.154	2.627	1.779	180	9.099	7.234	40 184	2.256	—	547.490
1903	6.473	3.525	2.122	174	29.100	21.008	42.975	2.293	—	615.380
1904	9.289	7.036	2.318	350	30.834	16.248	43.402	1.656	—	621.078
1905	6.551	4.452	2.004	1.238	13.973	11.469	45.005	1.543	—	607.431
1906	4.486	2.429	2.109	5.006	14.987	9 934	47.169	1.562	459	586.345
1907	5.263	1.867	2.793	2.161	55.147	17.519	46 693	1.390	978	689.942
1908	8.540	5.083	3.484	12.778	61.289	21.694	76.899	1.067	1.212	863.771

Esportazione.

Anno	Capi ovini	Capi caprini	Pollame	Carne fresca	Lardo	Strutto	Formaggio	Burro		Pesce
								naturale	artificiale	
1900	41 471	925	95.230	7.517	43	1.304	118 167	64.124	—	50.067
1901	35.633	785	75.004	11 960	90	528	109.336	60.512	—	50.051
1902	34.058	1.490	81.119	14.853	231	570	130.825	60.875	—	52.653
1903	44 839	1.533	74.552	14.946	305	218	150 405	64.303	—	54.368
1904	41.446	2 042	79.118	20.828	329	523	137.436	56.134	—	55.930
1905	33.574	1.257	92.795	18.033	624	1.116	170.989	60 619	—	57.522
1906	32.411	1.557	89 159	16.034	111	1 349	191.836	48.745	1.851	54.336
1907	36.161	2.680	94.916	14.607	245	749	211.406	35 539	1.350	58.874
1908	30.568	833	80.648	14 742	147	1.055	198 487	39 015	2.161	35.221

Gli insegnamenti che emergono da queste cifre specialmente per i nostri viticultori, non hanno bisogno di essere segnalati e commentati.

Il male si è che, a quanto pare, questi dati non sono ancora a conoscenza dei nostri viticultori, o che essi non ne tengono conto. Malgrado che una crisi vinaria ci travagli da due anni, senza speranza che essa possa essere in breve risolta, i viticultori non solo non procurano di diminuire la produzione degli impianti di viti già esistenti, ma ne fanno di nuovi.

Ma io credo che non si debba far colpa ai viticultori se essi insistono nelle forti produzioni di uva e estendono gli impianti. Essi dovrebbero, a quanto consiglia la richiesta del mercato, ridurre la coltura della vite e intrapprendere quella dei foraggi, costruendo stalle in luogo delle cantine. Ma come possono essi far ciò? Quali aiuti sono loro offerti per compiere questa trasformazione? Quale protezione gode in Italia la industria zootecnica?

Per escogitare rimedi alla crisi vinaria si è fatta un'inchiesta sulla industria enologica. E questa ha dato i risultati che tutti ci aspettavamo, perchè di crisi enologiche ne abbiamo ormai passate tante, e i rimedi suggeriti sono quelli escogitati già da tempo e che non caveranno un ragno dal buco.

Ma perchè non si è fatta un'inchiesta per sapere, perchè, malgrado gli avvertimenti avuti per il passato, il viticoltore non ha provveduto finora a restringere la coltura, a sostituirla con altre?

Se si fosse fatta un'inchiesta in tal senso si sarebbero trovate cause non sospettate della sovraproduzione vinaria e i rimedi si sarebbero trovati senza cercarli.

Si rifletta, un momento, alle condizioni della nostra industria zootecnica, e si vedrà che i nostri viticoltori non hanno torto. Per esempio: noi non abbiamo anzitutto leggi che difendano l'agricoltore dalle frodi nei concimi e nelle sementi; non abbiamo una legge di polizia veterinaria; quella sui vizi redibitori si trascina da due anni negli uffici; solo ora si è pensato a dar qualche sussidio per il miglioramento dei pascoli montani; c'è una legge dell'anno scorso sull'approvazione preventiva dei tori da monta pubblica, ma è di applicazione facoltativa; ce n'è una contro le frodi nei burri, ma per applicarla seriamente mancano i mezzi; non ne abbiamo ancora una sui formaggi margarinati, il cui commercio è fiorentissimo e lucrosissimo oggi più che mai; non c'è una legge sulla margarina, di cui non si sa nemmeno quanta ne venga fabbricata; si danno sussidi per importazioni di animali miglioratori, per esposizioni zootecniche, ma in misura non sufficiente.

L. Vecchia.

Dall'aratro all'automobile agraria

L'esperienza e la pratica nell'arte agricola, esercitata per un ventennio in diverse condizioni di clima e di suolo, mi hanno dimostrato che il problema agrario, consistente nel bilanciare col massimo avanzo

netto, senza impoverire il terreno, i conti delle varie colture, non ha che una soluzione: l'impiego di mezzi d'opera o di lavorazione più perfezionati, mediante i quali si ottiene ad un tempo e risparmio di spesa ed accrescimento della produzione.

Il problema naturalmente si connette alle arature profonde, agli scassi ed in genere a tutte le operazioni di smuovimento del suolo che formano la parte variabile delle spese di coltivazione, mentre le altre spese cambiano di poco o nulla.

Che nell'economia agraria la base di tutto stia nella lavorazione più economica dei terreni, è ormai assodato dal fatto che nella maggior parte dei casi per raddoppiare il prodotto del suolo basta lavorare più profondamente: è ammesso dai pratici che in terreno fertile con sottosuolo della stessa natura ad ogni centimetro di maggior profondita corrisponde circa un quintale di più nel prodotto in grano per ettara. Riguardo poi agli effetti portentosi dello *scasso reale*, il compianto prof. G. A. Ottavi, il Garibaldi dell'agricoltura, lasciò scritto: « Se « fossi un Cavour o un Bismark vorrei far stanziare *un milioncello* « nel bilancio dello Stato per darlo in premio a chi trovasse il modo « di operare gli scassi a mezzo di un nuovo ed economico processo ». (La Chiave dei campi, pag. 359).

Convinto di queste verità inoppugnabili, ogni mio studio venne rivolto alla ricerca di mezzi di lavorazione più idonei di quelli in uso a risolvere il problema, sia dal lato tecnico che da quello economico.

Dapprincipio mi dedicai al perfezionamento degli aratri.

Chiunque abbia un po' di pratica dei lavori agricoli avrà notato che anche i più buoni aratri moderni fanno un lavoro tutt'altro che perfetto; essi non capovolgono bene la terra e non la dividono: o sfuggono dal terreno o vi si piantano troppo. Cercai perciò diminuire la resistenza che oppone il terreno a lasciarsi aprire dall'aratro e quindi adattai un orecchio elittico più stretto e molto allungato, un vomero col taglio più sfuggente all'infuori e colla punta maggiormente inclinata verso il basso, ossia coll'invito a prender terra, un coltro più tagliente e più obbliquo. Formai così un vero *aratro-vanga* e, pei lavori in grande, studiai un apposito *carrello polivomero* che, quando è regolato alla profondità voluta, lavora come una *pialla*.

Ma non rimasi ancora soddisfatto ed un pensiero *rivoluzionario* mi assalì.

Da tempo andava chiedendo a me stesso se quella degli aratri, abbenchè sanzionata dai secoli, dovesse essere l'ultima espressione quanto al modo di lavorare la terra, ed il tiro dei bovi non avesse fatto il

suo tempo, dati i nuovi mezzi di trazione meccanica. Francamente, il tirare un peso in forma di cuneo che deve squarciare la terra non mi pareva all'altezza dei tempi ed in armonia colle nuove forze che la scienza meccanica offre oggigiorno al coltivatore. Il difetto — conclusi — sta nel sistema: bisogna, dunque, trovare uno strumento od un meccanismo più adatto che richieda minor sforzo di trazione e faccia il lavoro automaticamente.

Ed ecco delinearsi nella mente un gran rullo, con degli organi esterni lavoratori, affondantesi nel terreno pel proprio peso. Qui si tratta di *resistenza al roteggio* che è almeno *sei volte minore* di quella che s'incontra nel trascinare un egual peso; non mancava che far rotare quegli organi nel terreno mediante un congegno posto nell'interno del rullo, od altrimenti, per avere la *vangatrice rotante* che smuove, solleva, sminuzza la terra e la rivolta, imitando perfettamente il lavoro dell'uomo.

Il meccanismo, montato su carrello e dotato di congegno di sollevamento, che un ragazzo può far agire, pare destinato a sostituire gli aratri nella *grande coltura*, e pei vigneti e le piantagioni a filari in genere, dove la mano d'opera è scarsa, costituisce l'ideale dei mezzi di lavorazione.

Però nei terreni troppo sciolti l'impiego della vangatrice sarebbe inadeguato allo scopo e quasi sprecato; per questi l'uso degli aratri, perfezionati come dissi, sarà forse ancora il più conveniente dei mezzi; ma per lavorare, dissodare e scassare i terreni più compatti, quelli che d'estate diventano duri come i mattoni e che richiedono cinque o sei paia di buoni buoi ad un solo aratro, il problema non era peranco risolto colla vangatrice rotante; sarebbe occorso un peso enorme per farla affondare nel terreno e quindi uno sforzo di trazione considerevole per farla camminare. Bisognava trovare un mezzo di lavorazione più potente e nello stesso tempo più leggero.

Ed allora, non so come, m'immaginai di veder girare la vangatrice e sfiorar la terra con moto celere ed energico, tagliando delle sottili fette concentriche o polverizzandola addirittura.

Così sorse l'idea della *vangatrice*, zappatrice, scassatrice o scavatrice *rotativa*. Un anello cilindrico pesante all'esterno del quale sono applicati degli organi escavatori appropriati alla bisogna e per la forma e per la posizione rispetto al terreno; il cilindro è sospeso pel suo asse ad un apparecchio elevatore: ad esso cilindro viene impresso un movimento rotatorio vibrato mentre lo si abbassa fino a raggiungere la profondità voluta; continua poi a girare, mentre il carrello o la mac-

china su cui è montato cammina, e smuove o scava il terreno come si disse.

L'efficacia di questo lavoro di sminuzzamento del suolo, col quale si ottiene di ridurlo soffice, igrometrico ed igroscopico al sommo grado, è ormai riconosciuta dai migliori agronomi, tra i quali il celebre Dehérain dell'Istituto agronomico di Francia. Laonde, esso è da preferirsi al vecchio sistema delle arature profonde *in terreno compatto*, colle quali questo rimane diviso in grosse zolle che difficilmente gli agenti atmosferici arrivano in tempo a disgregare ed a panificare.

Aumentando opportunamente il *saliscendi* o giuoco nell'apparecchio elevatore la vangatrice o zappatrice rotativa lavora molto più profondamente, ed a seconda dei casi può operare da scavatrice di fossi e canali e trincee, e quindi da *scassatrice.*

Avrei con ciò guadagnato il *milioncello* supposto da *papà Ottavi* e quel che più monta, raggiunto il *triplice scopo* di lavorare economicamente il terreno servendosi del mezzo più adatto secondo il grado di consistenza in cui si trova, ossia, sopperendo, col sussidio della meccanica, allo sforzo maggiore che è richiesto dalla natura fisica del terreno, senza che in proporzione della durezza aumenti la spesa, come oggi accade; vale a dire, impiegando presso a poco la stessa forza e spesa per lavorare, coi mezzi meccanici da me ideati, tanto i terreni leggeri e sciolti quanto quelli di media consistenza e quelli più compatti.

Fin qui, sia coll'aratrice, sia colla vangatrice o zappatrice rotativa, o scassatrice, si tratta di apparecchi montati su proprio carrello, dotati di congegno di sollevamento per la parte lavoratrice e *tirati dagli animali.*

Anche mi fossi fermato a questi nuovi mezzi di lavorazione del suolo due dei quali originalissimi e mai da nessuno escogitati, l'invenzione avrebbe già avuto un'importanza ed un valore enorme. Ma io non mi accontentai ancora.

Bisogna essersi trovati di fronte alla difficoltà che s'incontra nel mettere a coltura nuove distese di terreno dove non si può fare assegnamento che sul lavoro degli animali, massime dove non si hanno che terre asciutte e quindi poco adatte a quelle colture foraggere che son necessarie pel mantenimento degli animali stessi, per sentire la mancanza di una macchina agraria che li sostituisca.

Se si considera poi che anche nelle migliori condizioni di terreni irrigui, allorchè si possono aver foraggi in abbondanza, conviene meglio destinare questi ultimi al bestiame da allevamento e da rendita, stante che quello da lavoro ritenuto come un *male necessario*, quasi sempre

si bilancia con perdita, più chiara apparisce la necessità di sostituire la forza meccanica ai motori animati.

All'uopo mi riescì facile, con opportuni adattamenti, di ridurre gli apparecchi descritti ad essere trainati direttamente da una macchina a vapore od indirettamente col sistema a trazione funicolare, da locomobili o da motori elettrici.

Ma infine, entrando in un campo più moderno, dopo studi e raffronti ponderati e ponderosi, mi convinsi della convenienza assoluta di sostituire, nel maggior numero delle applicazioni, alla trazione animale a vapore od elettrica, che richiedono dotazioni ed impianti colossali, e meccanismi di grande potenza e conseguentemente di grande consumo e di gran costo, l'*automobilismo,* informato però, per quanto riguarda i lavori agricoli, ad un *concetto originale* che semplifica tutto il sistema e riduce al minimo il costo dei meccanismi e la spesa unitaria di lavorazione.

E pervenni così a far servire una sola macchina *automobile,* ricambiando gli organi che costituiscono la *parte lavoratrice,* alle varie esigenze dell'azienda agraria; ossia, oltre che ad azionare gli apparecchi di mia invenzione, ad applicarvi od adattarvi mietitrici, concimatrici, ecc.; a farla funzionare da locomotiva stradale o da carro da trasporto; oppure da macchina motrice per la trazione funicolare, ed a mettere in azione i vari meccanismi a sistema rotativo dell'azienda rurale, come trebbiatrici, scrematrici, pigiatrici, pompe centrifughe, ecc.

Ed ora non manca altro che la persona d'iniziativa, di slancio e di mezzi che voglia associarsi meco per attuare l'invenzione e lanciarla nel mondo agricolo. Nel prossimo numero illustrerò la macchina.

Torino, Maggio 1909. PAVESE F. LUIGI Agronomo.

L'industria del freddo

NELLE SUE APPLICAZIONI AGRICOLE

Fra le applicazioni scientifiche degli ultimi anni, una delle più importanti è certo quella della refrigerazione artificiale, perchè ha dato origine ad una industria nuova di enorme interesse economico. Ognuno ne comprende la portata quando pensi che la produzione a volontà di basse temperature, e la creazione artificiale del freddo in qualunque punto della terra, può permettere una serie quasi infinita di applica-

zioni industriali, e, ciò che più interessa agli agricoltori, la conservazione dei prodotti del suolo, d'onde un più facile e più rimunerativo commercio.

Mancava finora un libro che raccogliesse con chiarezza ed ordine tutto quello che oggi si sa intorno alla produzione del freddo artificiale, alle macchine migliori allo scopo, ai frigoriferi, alle applicazioni del freddo alle carni e alla conservazione dei prodotti agricoli e industriali. Questo libro (1) è stato ora fatto dall'egregio dott. Uberto Ferretti, e risponde pienamente allo scopo.

Descritte le migliori macchine frigorifiche, ne discute il valore e dà opportuni criteri di scelta. Illustra i frigoriferi e tratta della produzione del ghiaccio artificiale.

La conservazione della carne per refrigerazione ha assunto oggi una importanza straordinaria: l'autore ci dà la dimostrazione della utilità commerciale ed igienica di questo metodo di conservazione, e ci parla poi diffusamente degli impianti frigoriferi nei mattatoi.

Applicata ai trasporti, l'industria del freddo ha permesso di trasportare carne macellata dall'Australia, dalla Nuova Zelanda, dall'America meridionale in Inghilterra e in altri stati d'Europa.

La conservazione del pollame è fatta in frigoriferi alla temperatura di 5° sotto zero. Con tre celle di 41 m² si possono conservare 10.000 capi di pollame. Il pesce si conserva fino a 15 giorni ottimamente alla temperatura da 0 a 2° C. Il latte, il burro si conservano egregiamente ed il formaggio può anche affinarsi. Le uova si conservano a 0° con un grado igrometrico di 70-75 0[0.

Per la conservazione delle frutta, dei legumi, dell'uva i risultati dei frigoriferi sono straordinariamente importanti nel riguardo commerciale perchè o permettono di protrarre le vendite di frutta che alla temperatura ordinaria sarebbero deperibili, o di lanciare sul mercato, con quanto tornaconto ognuno può figurarsi, delle frutta fuori stagione.

Noi ripetiamo un invito che altre volte è stato fatto su questo giornale, quello che i nostri più fiorenti consorzi di agricoltori pensino ad organizzare presto anche questo servizio collettivo e cooperativo della refrigerazione per la conservazione dei prodotti agrari, permettendo così ai nostri produttori la realizzazione di utili che in altra guisa non sarebbero possibili.

---

(1) Dott. Uberto Ferretti. « *L'industria del freddo e le sue applicazioni all'igiene, all'agricoltura, ai commerci, ecc.* ». — Rocca S. Casciano, 1909, editore L. Cappelli, L. 12,50 presso l'autore, via Fabio Massimo, 106 - Roma.

E l'industria del freddo che già tanto sussidio indispensabile reca all'industria della birra, può recarne di grandemente benefico nell'industria moderna del vino e dei prodotti derivati dalla vite, nella floricoltura, nella bachicoltura, ecc.

Agli uomini di iniziativa e di buona volontà il fare di questa conquista della scienza nuove applicazioni al progresso e al benessere dell'agricoltura.

Ing. F. Seta.

Libri nuovi

Antonio Berlese — *Gli insetti.* — Vol. I. Milano, Società editrice libraria 1909; a dispense. L'intero I vol. L. 40.

Con questi ultimi cinque fascicoli il primo volume della magistrale opera del prof. Berlese è terminato. Il lavoro è dedicato allo studio dell'organizzazione, dello sviluppo, delle abitudini degli insetti e dei loro rapporti coll'uomo, principalmente coll'agricoltore. Il primo volume contiene quanto ha tratto all'embriologia ed alla morfologia; è ornato da 1292 incisioni e 10 tavole fuori testo. Il lavoro, come dicevamo, è veramente magistrale, completo, anche nelle indicazioni bibliografiche ricchissime, quale mai l'Italia ebbe. Non abbiamo bisogno di raccomandarlo agli studiosi.

Dr. A. Carrante — *L'influenza delle cure colturali sulla incostanza della produzione del mandorlo nel Barese.* — Napoli, estratto dal Bollettino dell'arboricoltura italiana, 1909, anno V.

L'Autore in questo diligentissimo studio viene alla conclusione che la mancanza di potatura equilibrante, la consociazione con piante erbacee da granella e la mancanza di concimazione siano le cause principali per le quali il mandorlo nel barese non ha la necessaria forza di portare ogni anno a maturazione i suoi frutti.

Idem — *Il cavolfiore ed il finocchio negli orti vesuviani.* — Napoli, tip. Ferrante, estratto dalla *Rivista agraria.*

Idem — *Il macchinario frangente in ferro in elaiotecnia, e la qualità dell'olio che ne deriva.* — Roma, estratto dal Boll. Soc. naz. olivicultori.

Gli attrezzi in ferro prima di essere usati vanno lavati con liscive sodiche; le olive alterate che danno olio rancido, favoriscono l'attacco del ferro; l'olio appena estratto dev'essere rapidamente separato dalle morchie e dalle acque di vegetazione.

Cassa mutua degli agricoltori — *Prospetti numerici-dimostrativi delle operazioni della Cassa.* — Vercelli.

Sono i primi risultati della Società cooperativa costituita a Vercelli il 2 dicembre 1902 per gli infortunii degli operai agricoli sul lavoro. Questa Cassa

estende i suoi beneficii non solo agli infortunii per alcune categorie di operai dell'agricoltura, ma esplica l'azione sua benefica a favore della generalità dei contadini per tutti indistintamente i lavori delle aziende agricole. Direttore della Cassa è il signor M. Negri, e Presidente l'ex deputato Marchese Vincenzo Ricci.

H. M. Stringfellow — *La nuova orticoltura.* — Oneglia, tip. Nante, 1909. L. 2,50 presso il prof. G. Rossi orticultore, Portomaurizio.

L'egregio prof. Rossi ha fatto molto bene a tradurre e divulgare i nuovi principii originalissimi indicati dall'americano Stringfellow per il piantamento dei frutti, molto economico, la potatura, le cure colturali. Si tratta di metodi che, se dimostrati adatti anche nei nostri paesi, possono far risparmiare molti quattrini ai frutticultori.

M. Taricco — *Per una Cattedra ambulante di agricoltura nel Circondario di Asti.* — Asti, tip. Coop., 1909.

È una pregevolissima relazione per dimostrare la necessità di una Cattedra anche nel Circondario di Asti, e noi auguriamo all'amico cav. Taricco, che dell'idea si è fatto tenace, intelligente ed autorevole propugnatore, di riuscire presto nel bellissimo scopo.

G. Chiei Gamacchio — *I cardi di Chieri.* — Torino, tip. V. Bona, 1909.

Idem — *La coltivazione delle fragole nei dintorni di Torino.* — Torino, tip. V. Bona, 1909.

Sono due pregevolissime monografie orticole, compilate colla diligenza, la precisione e la chiarezza abituali nel distinto conferenziere della provincia di Torino.

S. Froio — *Sulla cooperazione agraria in Calabria.* — Tropéa, tip. Buongiovanni e Coccia, 1909.

È una bella conferenza tenuta in Monteleone calabro dal valente direttore della Distilleria agraria di Tropéa.

A. Pucci — *Enciclopedia orticola.* — Torino, presso il *Giardinaggio*, 50 centesimi la dispensa.

Questa seconda dispensa dell'interessante nuovissima enciclopedia porta le voci da *acer* a *aesculus*. A. M.

Briciole.

Una nuova scaramuccia sul dazio del frumento.

Nella seduta del 4 maggio la Camera si è riaperta con un nuovo spunto sul prezzo del frumento e sul dazio relativo.

L'on. Buccelli, deputato di Nizza Monferrato, è uno di quei rappresentanti di regioni intensamente viticole, a proprietà divisa, anzi sbri-

ciolata, i quali credono che il dazio sui cereali sia un ostacolo all'esercizio della viticultura.

Perciò, nonostante le risposte categoriche del Governo e il significato dell'ultimo voto, l'on. Buccelli, tenace come può esserlo un buon subalpino, mantenne la sua interrogazione.

Alla quale rispose l'on. Cottafavi, Sottosegretario alle finanze, dicendo che il Governo considera il problema come risolto, e che non aveva nessuna ragione di mutare d'avviso.

Consimile dichiarazione fece alla sua volta il deputato interrogante. E *amen*.

Per questo scorcio si può sicuramente prevederlo; del dazio sui cereali non si parlerà più.

❦

La fillossera galoppa in Puglia, sonnecchia al Nord.

Prevedevamo, sul *Coltivatore*, brutte cose, circa l'estendersi dell'invasione fillosserica in Puglia. E purtroppo l'ultima campagna ha confermato e giustificato i nostri timori.

Da un rilievo, o, per meglio dire, dal complesso di tutti i rilievi fatti dai bravi delegati dei consorzii pugliesi risulta che la Puglia ha ormai 27.000 ettari invasi dalla fillossera. E di questi l'insetto ne ha già completamente distrutti ben 8000.

E parlando della Puglia s'intendono per ora le sole provincie di Lecce e di Bari. La Capitanata è immune; ma sarà il lieve corso dell'Ofanto valido ostacolo per trattenere le infezioni di Andria e di Corato?

Nessuno osa sperarlo.

Anche la fillossera sta preparando adunque tristi giorni alla travagliata Puglia.

Diversa è la condizione al Nord: colà l'insetto, salvo rarissime eccezioni, non ha menomamente accennato a divenire un flagello, come lo fu in Francia, in Ungheria, in Calabria, in Sicilia.

❦

Perchè la fillossera si propaga lentamente nelle regioni settentrionali.

Lo abbiam detto più volte. Il clima fresco è innanzitutto un ostacolo alla moltiplicazione dell'insetto.

Poi la promiscuità delle colture; poi altre cause: qua la durezza, qua la profondità del terreno, e qua infine il maggiore sviluppo lasciato alla vite nella media e nell'alta Italia negli svariati sistemi d'educazione di cui è così ricca la nostra viticultura.

Si deve certamente a questo complesso di cause il fatto, ormai purtroppo innegabile, che l'*Aramon* × *Rupestris* si dimostra un porta-innesti vigoroso e resistente a nord del Tronto, mentre nell'Italia meridionale e specialmente in Sicilia ha dato luogo a gravi preoccupazioni che divennero recentemente, nel più dei casi, vere e dolorose delusioni.

☘

Pioppi e gelsi al posto delle alberate-vitate.

Or che si parla tanto — ed è veramente una necessità — di questa trasformazione di colture, per attenuare le conseguenze della crisi vinicola, è bene ricordare che la crisi è determinata molto dalla forte produzione di vini generalmente deboli e scadenti delle molte *alberate-vitate* così comuni in ogni parte d'Italia.

Ora, a tal riguardo un buon consiglio ci sembrerebbe questo: venir sostituendo via via a questi alberi-vitati o il pioppo nei terreni freschi vallivi e profondi o il gelso in quelli asciutti di pianura o di collina.

Sono due piante egregie che hanno un grande avvenire.

☘

Non ci lagniamo se l'olivo produce raramente e poco — Coltiviamolo come lo si coltiva nel Barese.

Sicuro: è ben vero che l'olivo produce ad intervalli e ben poco; ma chi è che lo coltiva a modo?!

« A Bari — così il nostro G. A. Ottavi nella *Chiave dei campi* pag. 225 — l'olivo lo s'ingrassa per bene ogni due anni, si pota in due tempi tutti gli anni e si lavora tre volte all'anno, non però da tutti egualmente ».

Ecco perchè nel barese l'olivo produce quasi tutti gli anni.

Ricordiamocene ed imitiamo!

☘

Una « blouse » impermeabile per gli operai irroratori.

L'operaio che irrora le viti, per quanta diligenza ponga nel lavoro, finisce sempre per bagnarsi e la schiena per spandimento di liquido dalla pompa, e altri parti del corpo per la pioggia finissima che parzialmente lo investe.

Bisogna convenire che un bagno di soluzione rameica non fa piacere e non è nemmeno molto igienico!

A salvare la testa gli operai hanno pensato munendosi di quei cappelli di paglia di legno che costano 8 10 soldi e che in breve sono colorati in verde resistente dalla soluzione cuprica.

Per la giacca, invece, non si è ancora pensato, e l'operaio ci rimette spesso una *blouse* di tela attraverso la quale il liquido passa a causticare la camicia e magari la pelle. E' una delle ragioni per cui l'operaio trova più fastidioso degli altri il lavoro di irrorazione alle viti.

Ora si è pensato ad una specie di *blouse* o giubbone di tela impermeabilizzata. Ve ne sono di tre misure: la prima alta 80 centim. costa 12 lire, la seconda alta 1 m. costa 13,50, la terza alta 1,20 costa 15 lire. Dovrebbe il proprietario avere queste *blouse* a disposizione di alcuni operai, tanto più che possono servire in tempi di lavori con pioggia, o in lavori comunque esposti a non desiderati bagni.

Raccomandiamo la cosa ai proprietarii premurosi pei loro operai.

❧

I maestri per la cooperazione rurale. — Un'eccellente idea.

L'idea è della benemerita e solerte Associazione agraria Trevigiana, e ci sembra altamente lodevole.

Il maestro nei piccoli paesi ha una grande influenza, e meritata, sulla popolazione. L'associazione trevigiana ha pensato che sia bene profittare di questa influenza per creare la propaganda più efficace per la cooperazione agraria.

A tale scopo ha fissato di dare sei premii da 100 lire ciascuno, con medaglie, a quei maestri o a quelle maestre di campagna che riesciranno a far costituire nel loro paese:

o un Consorzio per la difesa in comune delle piante fruttifere da insetti e crittogame,

o un Consorzio per la vendita in comune di ciliegie, mele, pere, castagne,

o un Consorzio per la difesa dei gelsi dalla diaspis pentagona,

o un Consorzio per la formazione di un vivaio di piante da frutto di una sola specie e di una sola varietà.

Tali Consorzii devono essere volontarii, retti da poche e semplicissime norme, e devono funzionare a mezzo di 2-3 persone di piena fiducia, scelte fra gli aderenti.

❧

La genziana delle montagne.

La pianta che dà il bellissimo fiore, così comune nei prati delle nostre montagne, soprattutto alpine, ha un grande valore aperitivo e tonico.

Veramente non è il fiore che si utilizza, ma la radice, che è un rizoma vivace che serpeggia, non molto profondo, in terra.

E' soprattutto la grande genziana (*Gentiana lutea*) la più reputata per uso industriale e farmaceutico.

Le radici fresche sono toniche, eupeptiche e vermifughe. Il principio amaro è la genzianina, che è stata sdoppiata in genzisina e in due principii cristallizzabili, la genziopicrina, o amaro di genziana, che è un glucoside, e l'acido genzianico, che è un fenol-etere.

Col disseccamento le radici fresche perdono i 3[4 di peso.

Oltre alle applicazioni in medicina e in veterinaria, la genziana è molto usata nella fabbricazione degli aperitivi igienici, compreso anche il vermouth. Essa serve poi, principalmente, a preparare la tintura di genziana, che è fatta con 100 gr. di radice secca, fatte macerare in 500 gr. di alcool a 60° per 10 giorni, spremuta e filtrata. Questa tintura si introduce in varie proporzioni, generalmente, però del 10 0[0, nei vini bianchi, o in quelli speciali, per costituire vini aperitivi, oppure si usa per dar l'amaro ad altre bevande.

Rivista della stampa italiana ed estera

Sulla coltivazione superficiale dei vigneti.

Sull'interessante questione, che si dibatte da qualche anno nei periodici agrarii, il prof. Guillon, direttore della Stazione viticola di Cognac, e ispettore della viticoltura in Francia, scrive alcune importanti considerazioni nel *Journal d'agriculture pratique*, 14. I partigiani dei lavori profondi, egli scrive, ammettono che un lavoro completo del suolo distrugge radicalmente le malerbe e molti insetti annidati nelle scorze a livello del suolo; essi favoriscono anche la divisione delle particelle del suolo e l'assorbimento per parte delle viti degli elementi assimilabili.

I partigiani della coltura superficialissima, delle semplici raschiature del terreno, si basano sul fatto che i boschi e le praterie non sono mai lavorate, che i lavori profondi distruggono le radicelle alla superficie, e che infine le viti producono senza soffrire di siccità.

Il Guillon ha impiantato fin dal 1904 nel campo sperimentale di Marsville, delle esperienze per confrontare l'influenza delle diverse specie di lavori a varia profondità. Oggi, egli scrive, non gli è risultato da queste prove che i lavori profondi diano meno raccolto di quelli superficiali, anzi sarebbe piuttosto il contrario. D'altra parte la coltura superficiale domanda molti lavori fatti a mano, di esecuzione più costosa; e d'altronde, spesso è impossibile, dopo le vendemmie fatte con tempo fresco, grattare superficialmente il terreno, perchè non sia invaso dalle cattive erbe alla primavera. La verità sta in una giusta via di mezzo.

Si deve abbandonare il lavoro profondo da 10 a 15 cm. perchè esso distrugge troppe radicelle, e provoca diminuzione di vegetazione e di produzione.

I migliori lavori sono quelli profondi da 5 a 8 cm., poichè permettono una distruzione più facile e più economica delle cattive erbe, mobilizzano e suddividono sufficientemente il terreno, senza distruggere le radici secondarie che portano le radicelle. Il lavoro di zappa che loro succede, pur appianando il suolo, ne evita l'indurimento ed il disseccamento. D'altra parte, sopprimendo i lavori, si rinuncierebbe in parte alla letamazione e si trascurerebbero i benefici della nitrificazione, scientificamente dimostrata come conseguenza del mescolamento e dell'arieggiamento del terreno.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ E' aperto a tutto il 15 maggio a. c. il **concorso** al posto di **ragioniere** del **Consorzio agrario** cooperativo di **Acqui.** Stipendio L. 1500 annue nette di ricchezza mobile, oltre una percentuale sull'utile netto. Richiedesi diploma di ragioniere e pratica contabile di almeno un anno fatta presso un ente agrario cooperativo od azienda commerciale. L'eletto dovrà assumere il posto col 1º giugno p. v.

⁂ Con decreto del 31 marzo 1909, il Ministero di agricoltura (Ispettorato del Bonificamento agrario), ha bandito — in applicazione dell'art. 64 della legge 25 giugno 1906, relativa ai provvedimenti a favore della Calabria — un secondo **concorso** a premi, per la **costruzione** di **case coloniche** in **Calabria.** Possono prendervi parte i proprietari di fondi rustici delle tre provincie calabresi, i quali abbiano costruito o costruiscono case coloniche, nel periodo dal 1º luglio 1906 a tutto il 30 giugno del corr. 1909. Per schiarimenti, gli agricoltori si rivolgano alle RR. Cattedre ambulanti di agricoltura di Castrovillari (per la provincia di Cosenza), di Cotrone (per la provincia di Catanzaro), e di Reggio Calabria.

⁂ Il Comitato della fiera di Santa Croce in Tortona ha bandito un **concorso** per un **motore** da applicare alle **macchine da raccolto** (falciatrici-mietitrici). Vi è un premio di L. 150, che sarà assegnato solo dopo una prova sul terreno. Domande al Comitato entro il 10 maggio.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Esperienze fatte da A. Egorov mostrano che trattando il **terreno** con **solfuro di carbonio** si riduce la capacità del terreno medesimo per l'umidità. Nelle prove di vegetazione l'autore ha veduto che la presenza del solfuro **aumenta** il **raccolto** dell'avena. Egli ritiene che ciò si debba ad un'azione stimolante esercitata dal solfuro di carbonio (*Exp. Stat. Record* 6).

⁂ Ricerche di F. Fletcher dimostrano che realmente durante la vegetazione le **radici** delle **piante** segregano una **sostanza,** che pare di natura alcaloide, **nociva** alle altre coltivazioni. Le piante studiate furono cotone,

sorgo, sesamo, frumento. La cosa sembrò più pronunciata specialmente per il sorgo (*Exp. Stat. Record* 6).

⁂ Ricerche di W. J. V. Osterhout confermano che il **sodio** non ha valore nutrititivo per le **piante,** ma che esso esercita una azione protettiva, la quale per talune piante è indispensabile (*Exp. Stat. Record* 6).

Avversità e malattie.

⁂ Dal 22 ottobre dell'anno passato il **Consorzio antifillosserico** di **Brescia** ha chiesto al Ministero di agricoltura di essere riconosciuto a norma della legge 7 luglio 1907, ma, benchè siano passati ormai sei mesi e più, quel Consorzio non ha mai avuto risposta. E dire che siamo per entrare nella nuova campagna fillosserica.

⁂ E' stata segnalata un'invasione di **cavallette** in alcuni paesi della costa ionica E' stato mandato sul posto il direttore della Scuola agricola di Catanzaro con irroratrici per applicare sostanze insetticide. Il Governo ha mandato inoltre un aiuto di 1000 lire.

Scuole e cattedre.

⁂ Presso la **Cattedra** ambulante di agricoltura della provincia di **Novara** è disponibile una **borsa di studio** con l'assegno mensile di lire cento nette da imposta. Chiedere schiarimenti al direttore della Cattedra.

⁂ Indetto dalla Associazione italiana fra docenti e laureati in agraria, avrà luogo in Firenze nei giorni 16-17-18 maggio, il 3° **Congresso agronomico.** Formano parte del programma: la visita ad una azienda agraria della provincia ed una gita all'Istituto forestale di Vallombrosa.

I biglietti per Firenze godono della validità per il ritorno di giorni 10 e della riduzione del 50 0[0.

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Contro la peronospora delle barbabietole. *(Risp. al sig. P. R. di Badia Polesine).* — Se vuol provare, l'unico metodo di lotta che è risultato buono contro la peronospora della barbabietola, è quello delle irrorazioni quali si praticano contro la peronospora della vite. Si usa una poltiglia fatta con kg. 1,5 di sol-

fato di rame, kg. 1 di calce o, più razionalmente, calce in pastello tanta che basti a neutralizzare l'acidità del solfato, in 100 litri d'acqua. Si fa la prima irrorazione non appena appare l'infezione e una seconda 20-25 giorni dopo.

Trattamenti contro il baco delle mele. (*Risp. al sig. F. G.*). — Poichè Ella non ha spiegato chiaramente i caratteri dell'insetto che, alla spiccia, chiama baco delle mele, restiamo in dubbio se si tratti della tignuola (*Hyponomeuta malinellus*) specie di bruco che forma tele quasi sericee sui rametti e mangia le foglie dei meli, oppure della *Carpocaspa*, la quale si sviluppa allo stato di larve dentro la mela già formata, e deturpa così le frutta. Nel dubbio, Le diciamo come si lotta contro l'una e l'altra.

Contro la tignola si usano con vantaggio le spruzzature abbondanti fatte colla comune pompa, ma usando il getto diritto potente, di una soluzione di sapone molle potassico al 2 0[0 o di estratto fenicato di tabacco all'1,5 0[0. Migliori risultati però, pare si ottengano col metodo venutoci dall'America di irrorare con pottiglia bordolese comune, avvelenata però con 450 gr. per ettolitro di arseniato di piombo, o con 70 gr. di verde Schweinfurth. Queste sostanze può trovarle presso la casa Ottavi di Casale.

Contro il vero baco delle mele, si usano con vantaggio le irrorazioni fatte con pottiglia bordolese comune all'1 0[0 di solfato di rame e calce in proporzione, più 470 gr. per ettolitro di arseniato di piombo. Una prima irrorazione si fa adesso, appena caduti i petali dei fiori, un'altra tre settimane dopo e un'altra due settimane dopo la seconda.

Contro gli otiorinchi. (*Risp. al sig. M. N. di Lucera*). — Gli otiorinchi allo stato di insetti perfetti rodono le gemme, mentre allo stato di larve danneggiano le radici. Hanno abitudini notturne e si dà quindi la caccia di notte, aiutandosi con lanterne e raccogliendo gli insetti, dopo scosse le viti, sopra ombrelli capovolti. Ma evidentemente in queste annate di crisi e visto la poca rendita che dà la vite, questa è una spesa grave. Converrà quindi, invece, limitarsi a pennellare a guisa di anello il tronco delle viti con materie attaccaticcie in modo di impedire la salita degli insetti. Queste materie possono essere il vischio fatto concentrando dell'olio di lino fino a consistenza vischiosa, l'olio di catrame pesante mescolato a pari peso con catrame nero, ecc.

Fig. 31.

Per la lotta contro le larve si raccomandano le iniezioni di solfuro di carbonio in dose di 25 gr. per mq. attorno alle viti.

Dati statistici sulle viti sane e fillosserate in Italia. (*Risp. al sig. N. N.*). — I dati sono approssimativi come tutti quelli delle statistiche agrarie: La superficie coltivata a vigneti in Italia è di ettari 4.074.000; la superficie di vigneti infetti da fillossera era ai primi del 1908 di ettari 351.461, distribuita in 1687 comuni e 46 provincie; la superficie di vigneti ricostituiti su viti americane era calcolata dal prof. Danesi in 250.000 ettari dei quali 150 mila in Sicilia, 50 mila in Sardegna e Calabria, 4 mila ad Elba e il resto nell'alta e media Italia. A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 32,50 a 33 —
Ghirca Nicolajeff . » 24,25 » — —
Azima Nicolajeff . » 23,50 » — —
Berdiansca . . » 24,50 » — —
Grani duri: Taganrog » 22,75 » 23 —
Sardegna . . » 31,50 » — —
Granoni: Danubio . » 16 — » 16,25
Alta Italia . . » 17,50 » 17,75
Avena: Nazionale . » 18 — » — —
Estera (oro) . . » 14,50 » — —
Orzo: Nazionale . » 19 — » — —
Estero (oro) . . » 15,50 » — —
Legumi: Fagioli rosa . » 24,25 » 24,50
Ceci macina . . » 25 — » 26 —
Fave e favini . . » 17 — » — —
Lupini . . . » 15,25 » — —
Segale . . . » 18,25 » — —

Tendenza del mercato: Prezzi in sensibile ribasso.

Alessandria.

Frumento . . . L. 32 — a 33,50
Meliga . . . . » 19 — » 19,50
Avena . . . . » 18 — » 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 30,50 a 31,50
Risone bertone . . » 28,75 » 30 —
» nostrano . . » 24 — » 25 —
Segale . . . . » 22,50 » 23,50
Meliga . . . . » 19 — » 20,25
Avena . . . . » 18,75 » 19,75
Frumento . . . » 31 — » 31,50

Novara.

Frumento . . . L. 33 — a 33,50
Riso nostrano a sacco » 39 — » 42 —
» giapponese . . » 31 — » 32,50
Granoturco al q.le . » 19 — » — —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 31,75 a 32,50
» esteri . . » 33 — » 33,50
Frumentone . . . » 20,50 » 21,50

Cuneo.

Frumento . . . L. 30,60 a 31,80
Meliga . . . . » 17,70 » 18,30

Brescia.

Frumento . . . L. 30 — a 31 —
Frumentone . . . » 17,70 » 18,30
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Milano.

Frumento nostrano . L. 32,75 a 33 —
» veneto e mant. » 33,50 » 34 —
» estero . . » 34 — » 34,25
Risone Ostiglia 1.o . » 24 — » 25,50
» giapponese 1.o . » 23 — » 24 —
Riso Ostiglia e Novar. » 42,50 » 43,50
Risetto . . . . » 28 — » 30 —
Mezza grana . . . » 25 — » 27 —
Risina . . . . » 20 — » 23 —
Risone nostrano . . » 23,50 » 24,50
Granoturco nostrano . » 19 — » 19,25
» veneto . » 22 — » 22,50
Avena nazion. . . » 20,25 » 20,75
» estera . . » 19,25 » 19,75
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 23,50 » 24 —
Miglio . . . . » 20,75 » 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi in piccolo ribasso.

Pavia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32,75
Granoturco . . . » 20 — » 21 —
Avena . . . . » 19,50 » 20,50

Vicenza.

Frumento . . . L. 31 — a 32,50
Frumentone . . . » 19,50 » 21 —
Avena . . . . » 18,50 » 19 —

Verona.

Frumento . . . L. 31,90 a 32,25
Frumentone . . . » 20,25 » 20,50

Padova.

Frumento fino a q.le L. 32,15 a 32,50
» buono mercant. » 31,60 » 32 —
Frumentone pignoletto » 20,50 » 20,75
» giallоncino » 21 — » 21,50
Segala . . . . » 21 — » 22 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —
Sorgo rosso . . . » 12 — » 14 —
Riso fino . . . » 46 — » 48 —
» nostrano . . » 43 — » 46 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 31,90 a 32,15
Frumentone . . . » 18,25 » 19,50

Cremona.

Frumento . . . L. 30,50 a 31,75
Granoturco . . . » 18,50 » 19 —
Avena . . . . » 16 — » 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 33,50 a 33,75
Frumentone . . . » 20,50 » 20,75
Avena . . . . » 19,75 » 20 —

Bologna.

Frumento . . . . L. 32 - a 32,50
Frumentone . . . . » 20 — » 21 —
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,50 a 32,50
Granoturco . . . » 20 — » 21 —
Avena . . . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 23,75 » 24,25

Placenza.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . . » 19,25 19,50
Fava marzuola . . » 20 — » 20,75
» invernenga . . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . . » 20 — » 20,50
Avena . . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31,50 a 31,75
Frumentone ferrarese . » 19,25 » 20 -
Avena ferrarese . . » 18 » 18,25

Forlì.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . . » 20,25 » 21,60

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 34,75 a 35 —
Frumento rosso . . » 33,75 34,25
Granoturco . . . . » 20,50 » 21 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 31 — a 32 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a — —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32,50 a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 34,48 a 34,50
Sammartinara . . » 33,83 » 34,09

Cagliari.

Frumento . . . L. 33 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale del mercati: Sensibile ribasso specialmente nei frumenti.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 95 — » 105 —

Torino.

Sanati . . . . L. 10,50 a 12,25

Oleggio.

Buoi . . . . L. 90 a —
Vitelli . . . . » 119 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a 100
» magri . . . » 62 » 72
Vacche grasse . . . » 82 » 92
» magre . . . » 50 » 60
Tori . . . . . . » 80 » 90
Vitelli (p. v.) . . . » 118 » —
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 100 a 110
Maiali . . . . » 125 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi quasi stazionari.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 23 —

Novara

Maggengo . . . . L. 9,50 a — —
Paglia . . . . » 4,50 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 145 » 160
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . . L. 90 a 100
Lupinella . . . . » 115 » 130
Medica . . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . . » 100 » 170
» trifoglio . . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 3 — a —
Piacenza . . . . . » 2,80 a 2,90
Cremona . . . . . » 2,80 » 2,90
Pavia . . . . . » 2,90 » —
Parma . . . . . » 2,50 » 2,70
Forlì . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,50 » 2,60

Uova.

Milano 1ª q.tà . . . L. 0,88 a 0,90
» 2ª . . . » 0,85 » —
Cremona, alla decina » 0,70 » 0,72
Forlì, al mille . . » 69 » 70
Parma, alla ventina . » 1,50 » — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 200
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . . 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L 190 a 200
» » 2.a » . . » 177 » 187

Siena.

Olio d'oliva . . . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . . L. 215 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . . » 134 » —

Bari.

Fruttati . . . . L. 185 — a 190 —
Mangiabile . . . » 172 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 170 —

Tendenza dei mercati: Prezzi immutati, limitati affari.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . . L. 13,50 a 13,75
Mandorle Sicilia . . » 183 » 185
Noci Sorrento . . » 74 — » — —
Fichi secchi Napoli . » 32 — » 35 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » — » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . » 82 » 84
scarti . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 16 a 16,50
Gallipoli . . . . » 15 » 17 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
» rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2 a » . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . . » 12 — » 14 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . . » 19 — » 25 —
id. bianchi . . . » 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna maggio . . L. 48,50 a 49,50
Id. nazionale id. . . » 46,30 » 47 —
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 5,75 » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . . » 27 — » 27,25
Solfato ammoniaca . » 30,50 » 30,75
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 53 a 54,50
» » non nazionale . » 52 » 52,50

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi sostenuti.

Trinciaforaggi e Trinciaradici.

La spesa fatta dei trinciaforaggi viene pagata nello stesso anno per la grande economia che questa macchina consente.

Trinciaforaggi ottima costruzione - modello CD - piede in legno, taglio 6 mm., altezza 1 m., volante 70 cm., peso kg. 55, produzione oraria circa kg. 50	L.	**60** —
Trinciatuberi a 4 lame, diametro del disco cm. 44, peso kg. 50	»	**30** —
— a 4 lame, dischi cm. 60, peso 75 kg. . . .	»	**48** —
— modello cilindro conico, 4 lame, diametro cm. 30, peso kg. 43	»	**40** —
Trinciasarmenti di vite, ultimo modello	»	**650** —

Sfibratrici degli stocchi di granoturco. — *(Chiedere prezzi).*

Chiedere catalogo generale illustrato alla CASA OTTAVI - Casalmonferrato.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50; *i saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione:
EDOARDO ZARDETTI

Amministratore:
DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 20 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

SOMMARIO.

Il bilancio dell'agricoltura alla Camera

II.

Fatti o fatterelli?

Alle osservazioni, alle censure che, come vi dicevo nel precedente articolo, furono mosse nella discussione del bilancio al modo strano ed irrazionale con cui funziona in parecchi dei suoi importanti servizii il ministero dell'economia nazionale, il ministro ha risposto che si trattava di pettegolezzi e di fatterelli.

Quest'ultima parola è piaciuta al presidente del Consiglio, che l'ha adottata per confermare che il governo non attribuisce alcuna importanza ai disordini lamentati e denunziati.

Quando si venne al voto, 204 deputati espressero con esso la convinzione che si tratta di *fatterelli*, e si dichiararono dunque soddisfatti del modo con cui si spende il danaro affidato all'Amministrazione dell'agricoltura.

E 76 votarono che si trattava di *fatti*, e fecero comprendere col loro voto che essi credono ad uno spreco del pubblico danaro e lo disapprovano.

Ma forse qualche dubbio s'insinuò anche nell'animo dei primi, i quali si limitarono a rammentare che *Oportet ut scandala eveniant,* e confidano che, a rimetter ogni cosa sulla buona via, bastino gli ammaestramenti di questa che fu, per gli on. Cocco Ortu e Sanarelli, la vera settimana di passione.

Ed io che, come sapete, sono un ottimista, penso pure e spero così.

*
* *

Il *Comitato agrario nazionale* si è adunato parecchie volte durante la discussione del bilancio, ed ha distribuito il lavoro ai suoi membri più volenterosi. Esso ha fatto pure una manifestazione collettiva a proposito di quello che è il primo capo del suo programma: *creazione d'un demanio forestale.*

L'ordine del giorno, portante le firme dei membri del Comitato che appartengono alla Camera, fu svolto dall'on. Raineri. Si sperava di provocare dichiarazioni esplicite dal ministro, da cui fosse lecito dedurre che il governo intende affrontare presto questo grande, questo urgente problema nazionale.

Ma le risposte del Governo furono vaghe. Per ora dobbiamo contentarci delle precise dichiarazioni contenute nella relazione della giunta del bilancio.

E' infatti la prima volta che, in un documento parlamentare così importante, viene esplicitamente dichiarata la necessità della formazione di demani forestali. Essa viene, nella relazione Casciani, dopo la esposizione di cifre che in qualsiasi altro paese *farebbero rabbrividire...*

Ma evidentemente da noi manca ancora la pressione

formidabile dell'opinione pubblica; manca anche l'inizio di quella *coscienza forestale* che l'on. Luzzatti invocava.

E la nostra voce è troppo fioca per destarla! Speriamo che una grande, solenne manifestazione in questo senso venga dal prossimo Congresso di Bologna. E che gli *animi giacenti* si ridestino.

*
* *

La questione ippica. E' venuta a dare un colore politico ai capitoli sull'ippica la relazione della commissione d'inchiesta per la guerra. Si capisce che i commissarii hanno interrogato solo i burocratici della guerra, i quali hanno deplorato un mondo di cose ed han concluso che bisogna presso quest'ultimo ministero impiantare un ispettorato ippico.

Ma in lingua povera la morale è questa: trasportare al ministero della guerra tutto il servizio relativo alla produzione dei cavalli. Un altro smembramento del suo ministero, on. Cocco-Ortu! Lo sopporterà Ella colla stessa indifferenza con cui ha assistito ai precedenti?

Io, al posto suo, questa volta terrei duro. Perchè questa burocrazia del suo ministero, cui anche dai banchi del Governo non furon risparmiate le frecciate, è sempre — ah sì! — molto preferibile a quella del ministero della guerra.

Del resto la produzione dei cavalli segue in Italia le sorti e le oscillazioni degli stanziamenti. Si vogliono ora nel recente documento della commissione per l'esercito, cospicui incoraggiamenti alle corse. Ma c'erano e la Camera, dopo un discorso dell'on. I. Niccolini, in un momento di dispetto li tolse. E così per gli acquisti di stalloni le somme stanziate verso il 1890 furono poi quasi del tutto depennate.

Eravamo (1896) nel periodo delle grandi economie! Gli stalloni che eran saliti a 602 ridiscesero a 500.

Nel 1904 ci si rimise sulla buona via; ed oggi per l'esecuzione della legge che porta la data del luglio di quell'anno, gli stalloni sono 740 e saran presto 800. Vuole la commissione d'inchiesta per la guerra che tal numero sia aumentato. Si comprende: la Francia ha 3500 stalloni governativi e l'Austria e l'Ungheria prese assieme ne han quasi 7000. Ma è inutile per ciò creare un ispettorato ippico alla guerra: basterà dare a quello, dell'agricoltura, che è ben diretto e che funziona bene, i mezzi relativi.

Nei nostri depositi di stalloni i riproduttori sono nella grande maggioranza ottimi. La proporzione dei meno buoni non vi è certo diversa da quella che si riscontra nei depositi dell'estero. Alle riforme han provveduto uomini sulla competenza dei quali non può cader dubbio: l'onorevole Gorio, il conte Canevaro, il generale D' Ottone, il prof. Fogliata, il prof. Baldassare.

Da questo lato siamo dunque tranquilli. C'è un difetto solo: l'insufficienza dei mezzi. Ma questo male non si guarisce trasferendo il servizio al Ministero della guerra. Anzi.....

*
* *

La crisi vinicola! Il deputato Buccelli espresse nel suo discorso alquanta maraviglia perchè nessuno degli oratori vi avesse accennato.

Ah, se bastasse parlarne! L'oratore Antifonte, narrasi, aperse in Atene un negozio per medicare ivi colle parole i mali del popolo. Oggi tale farmaco non reca più alcun conforto.

Chi parla alla Camera sul doloroso tema della crise vinicola si sente da un anno dar questa risposta: che il Governo ha incaricato una competente commissione di studiare l'argomento.

E voi sapete che le commissioni furono due. La prima

— *Commissione consultiva enologica* — nominata nel principio del 1908 ebbe un difetto: quello cioè di terminar troppo presto i suoi lavori.

Avute le sue proposte, il Governo nominò subito una altra commissione, — *reale Commissione d'inchiesta enologica* — la quale fu più coscienziosa, per conseguenza meno sollecita. Essa non ha ancora presentate le sue conclusioni.

Il pubblico le conosce già perchè il presidente, sena tore Melodia, le rese note in una intervista; ma si è pure da questa appreso che al Governo le dette conclusioni non saranno presentate che a fine giugno.

Tutto ciò è parso poco chiaro all'on. Buccelli il quale ha chiesto colla voluta energia che il Governo abbia a prender subito conoscenza di quelle conclusioni, ed abbia a proporre d'urgenza i relativi provvedimenti al parlamento.

Lo farà il Governo? Ve l'ho detto: sono ottimista. Amo sempre credere alla sincerità e alle promesse degli uomini..... anche se sono ministri.

*
* *

Bisogna raccoglier la sfida dell'on. Nitti!

Quale sfida? Il deputato di Muro Lucano è stato nei giorni andati un'ira di Dio. Peggio che lo spadone di Fanfulla da Lodi.

Ecco: c'è un punto nel suo discorso-ciclone che è sfuggito ai più. Ha detto il mio illustre collega: « ho la convinzione profonda che l'Italia non si affrancherà mai dal bisogno d'importar frumento ».

Perchè? Perchè, soggiungeva l'onor. Nitti, noi siamo troppi: ogni anno lo squilibrio tra nati e morti è di 350.000 uomini, in favore dei nati. Siamo troppi ed abbiamo, in relazione, troppo poco territorio, troppo poca fertilità.

Qui l'on. Nitti si riferiva alle sue note convinzioni sulla estrema nostra necessità di aumentare il territorio utile colla sistemazione delle acque e delle montagne. « Lasciamo ai nostri figli il grande demanio delle acque e dei boschi ».

Così esclamava malinconicamente, senza sperarlo, l'onorevole Nitti. Ma indipendentemente da questa grande opera nazionale, e in attesa dei venturi che la comprendano e vogliano attuarla, la produzione frumentaria si può, si deve rendere sufficiente ai bisogni del paese.

Ne è guarentigia quanto fu già fatto finora. Non è vero, o professori ambulanti?

A voi, o giovani, l'onore di raccogliere la sfida.

Noblesse oblige!

L'on. Di Campodarsego.

Note di stagione

Frumenti sofferenti. — Ancora dell'altica.

Non buone le condizioni dei canapai e dei frumenti in generale. Per i primi un cambiamento di stagione può fare miracoli, anche senza l'aiuto nostro, ma per i secondi, che ormai contano i giorni, dobbiamo assolutamente intervenire.

È un pregiudizio, comune ai più, quello di ritenere che ormai sia troppo tardi per pensare a rinforzare i frumenti, mentre una sollecita somministrazione di nitrato di soda, dove però si è fosfatato, può ancora compensare. Anche con la spica fuori ebbi notevoli vantaggi pel prolungato periodo di vita, ed il prezzo del grano ci incoraggia a nulla trascurare sicuri di fare non solo l'utile nostro ma anche di compiere uno dei più sacrosanti doveri verso la società tutta.

Solo così operando giustificheremo quella protezione, che ogni dì ci viene rinfacciata quale compenso all'infingardaggine nostra, mentre dobbiamo intenderla quale spinta ad intensificare la produzione del grano in modo si avvicini presto il giorno in cui l'Italia possa dare ai suoi figli, tutto il pane necessario.

*
* *

Non solo i giornali politici, così solleciti nel dare notizie sulla crisi operaia dei diversi zuccherifici, non hanno una parola sul disastro che minaccia la giovane industria italiana, ma le stesse riviste agrarie scarsamente scrivono del tremendo flagello che ogni giorno più riduce la superficie a bietole.

L'altica ha ormai il diritto, triste diritto, di occupare il posto dei processi celebri e tutti devono portare il loro modesto contributo perchè la condanna, contro il vorace insetto, sia giusta e meritata.

E' una pagina nuova che dobbiamo dettare nella quale nulla deve essere trascurato. E' così confusa, oggi, la guida da notarsi, persino, opposizione tra ciò che scrive una illustrazione italiana, come il valoroso amico Peglion, e quello che la pratica più illuminata registra.

Tutti gli amici bieticultori, o al giornale cui sono associati, o al titolare della cattedra più vicina, dovrebbero offrire le seguenti notizie: Furono più danneggiate le prime o le ultime seminate? Tenuto conto del giorno della semina in quale coincide il minor danno? Fra le semine con la seminatrice e quelle a mucchietti quali presentarono maggiore resistenza? La concimazione localizzata giovò? Le sollecite sarchiature portarono vantaggi? Fu bene ritardare il diradamento? Una concimazione azotata portò benefici? Le risemine furono egualmente danneggiate? E fino a quale epoca apparente? Nei campi a rotazioni brevi il danno fu maggiore? In quelli che per la prima volta si coltivavano a bietole si notò differenze? Fu maggiore la resistenza negli appezzamenti con concimazioni potassiche? Si tentarono rimedi, o sistemi di lotta, e quali e con quali risultati?

Quando ai competenti avremo offerta tutta questa materia per uno studio largo e completo potremo aspirare alla soluzione di un grave problema che giustamente preoccupa il bieticultore della fertile vallata Padana.

E. PETROBELLI.

Il movimento commerciale

DEI CAVALLI NELL'ANNO 1908

La statistica delle importazioni ed esportazioni avvenute nel corso dell'anno 1908, pubblicata dal Ministero delle Finanze, è tale da destare il più grande stupore in rapporto al movimento dei cavalli.

Siamo tornati indietro di qualche anno, essendo risaliti alla cifra di 42550 capi importati, dei quali nientemeno che 34350 ci son venuti dall'Austria-Ungheria; invece è diminuita della metà l'esportazione in confronto dell'anno 1907; ma questa non ci interessa; occupiamoci delle cresciute importazioni.

Mentre nell'anno 1906 il numero dei cavalli importati era diminuito a 21136, e nel 1907 a 16389, ad un tratto nell'anno passato siamo tornati a 42550. Abbandoniamo i cavalli bassi (1), e parliamo solo dei cavalli alti. Nel 1906 di questi erano entrati 15283, e nel 1907, 10147; nel 1908 invece ne entrarono 24163. Sono andati tutti per l'esercito cotesti cavalli? Oibò! Noi sappiamo che di regola gliene occorrono appena un 4000 all'anno, e se pure l'anno scorso se ne ebbe un maggior bisogno, questo non avrà forse sorpassato il numero di 5000. È dunque l'industria, il commercio, il traffico che richiesero quei 20000 cavalli in più, se pure non sono andati a sostituire i macellati: ragione di più per far crescere la produzione nazionale in genere la quale ha urgente bisogno di esser protetta ed aiutata.

La protezione si ha col ripudiare alla frontiera le scocche e le carogne e coll'esigere dazi opportuni d'entrata. Non siamo più all'epoca del libero scambio, come alla metà del secolo scorso. Ogni età ha le sue esigenze. La nostra ha quella delle protezioni. Tutti gli Stati difendono i proprii prodotti dalla concorrenza estera, ed è inutile esporne gli esempi. Noi siamo venuti spensieratamente sino all'anno 1906 lasciando che qualunque cavallo entrasse nello Stato, libero da dazio, mentre i nostri erano severamente gravati al passo della frontiera.

Poi è venuta la legge che impone un dazio d'entrata di 25 lire a testa pei cavalli alti, e di 40 lire pei cavalli bassi; ma quella legge, e l'esperienza dimostra, lasciando entrare di nuovo, come una volta, 42000 capi all'anno è troppo timida, non protegge più niente ed è priva d'efficacia. Fa d'uopo quindi d'inasprirlo, rialzandone la tariffa.

Tutti i nostri vicini ci hanno preceduti su questo terreno. La Francia, che aveva un dazio d'entrata di L. 30 per capo, quando ha voluto validamente proteggere la sua produzione, lo ha portato d'un tratto a 150 lire pei cavalli da 5 anni in su ed a 100 lire per quelli di età inferiore; l'Austria-Ungheria che esigeva lire 12,50 per capo lo portò a lire 75 pei cavalli di età sopra i 2 anni, ed a L. 37 pei cavalli più giovani; anche la Svizzera che prima si contentava di 3 L. portò il dazio a 10 lire.

(1) Per cavalli bassi s'intendono quelli che hanno una statura inferiore a m. 1,38, e per cavalli alti quelli che la superano.

Lo stesso dovremmo far noi. Imperocchè qual'è stato lo spirito della legge nella parte che stabilisce un dazio d'entrata pei cavalli? E' stato quello d'impedire l'importazione in paese di tanto bestiame che deturpava, guastava e deprezzava la nostra produzione; l'essere ora tornati alle alte cifre degli anni precedenti vuol dire che la legge è come non esistesse. Occorre pertanto tornarvi sopra con un' altra legge la quale prescriva un dazio più elevato, per es. di 100 lire a testa pei cavalli alti e di 60 per quelli bassi. Giornalmente noi vediamo i vari Stati ricorrere a consimili espedienti per ogni genere di produzione agricola e industriale senza riguardo ai danni che ne possono risentire gli altri; perchè non dovremmo farlo noi?

Regolata meglio la protezione, dobbiamo d'altro canto pensare a stabilire gli aiuti e le sovvenzioni che devono incoraggiare ed estendere l'allevamento nazionale. Già la legge 11 luglio 1904 più volte citata autorizza il Governo a cedere ai privati cavalli fattrici e stalloni a tre quarti del loro prezzo di stima; ma questo non serve che pei grandi allevatori e non pei piccoli proprietari; poi si stabilirono certi premi alle razze sarde con allevamento speciale di riproduttore; ma queste misure sono troppo meschine ed incerte. Si deve andare alla fonte di tutta la produzione nazionale, si deve andare sulle campagne, e colà ingrassare ed arricchire il terreno che i cavalli ci deve dare. Seguendo l'idea enunciata nel *Coltivatore* del 14 marzo s. di dare un sussidio annuo di 100 lire a chi tiene una fattoria di stature e forme adatte al servizio militare la spesa non riescirebbe poi eccessiva. Si può calcolare che le 70000 fattrici dell'anno 1907 raggiungano presto il numero di 100000, mediante la buona volontà degli allevatori e le sovvenzioni che deve elargire il Governo.

Ma da cotale cifra assoluta si devono fare parecchie sottrazioni; e prima di tutto almeno la metà di cotal numero sono cavalle di taglia inferiore a m. 1,49 e quindi disadatte a produr cavalli per uso militare; poi si deve osservare che il Governo per dazio d'entrata sui cavalli riscosse nell'anno 1908 la bella somma di L. 1.339.555, e più crescerà ancora se il dazio verrà elevato; queste somme sono in certo modo dovute all'allevamento dei cavalli indigeni come opportuna protezione. La somma quindi da bilanciare in più per sovvenzionare a 100 lire per capo le cavalle fattrici non sarebbe una gran cosa, ridotta poi ancora dalla minore spesa che si dovrà fare comprando i cavalli all'interno piuttosto che all'estero.

Si protegge il grano, si protegge enormemente lo zucchero, e non si dovrà proteggere il cavallo? E d'altra parte si propone, e sta bene,

di spendere in pochi anni centinaia di milioni per le fortificazioni e per le armi, e non se ne dovrebbero spendere alcuni altri per avere in qualche anno i cavalli indispensabili, che sono armi delle quali non possiamo fare a meno? Non fidate di potervi sempre rifornire all'estero può succedere che a un dato momento le frontiere ci siano chiuse e che dobbiamo far fuoco della nostra legna; e allora come farete se non avrete provveduto in tempo di pace? Pagheremmo ben cara la nostra imprudenza.

Il guaio si è che le nostre leggi si discutono poco. In Francia..... Ebbene sì, è il mio debole; lasciatemi dire come le cose procedono colà in materia di leggi. Nel mese di dicembre dell'anno scorso era all'ordine del giorno della Camera dei Deputati: « Seguito della discussione del progetto di legge relativo alla costituzione dei quadri e degli effettivi dell'esercito (artiglieria) ». Si trattava di stabilire quanti cannoni dovevano venir assegnati ad un corpo d'armata di fronte all'ordinamento corrispondente dell'esercito tedesco, e come avevano da essere costituite le batterie, se su 6 o su 4 pezzi. Ebbene sopra un argomento cotanto arido per uomini politici si tenne un'ampia discussione, che durò parecchi giorni alla quale presero parte sette od otto deputati, oltre all'on. Raiberti, deputato di Nizza, che parlò con grande efficacia per alcune ore fra la più viva attenzione della Camera, terminando fra gli applausi col dire: « Fin che saremo forti non si penserà ad attaccarci, ma quando saremo deboli cominceremo a sentire intorno a noi le audacie e le provocazioni. ».... « Allora sarà troppo tardi: non troveremo più il momento opportuno, e potremo accusarci, battendoci il petto, di aver mancato, all'ora decisiva, al nostro dovere verso i diritti della patria. »

Quante amare riflessioni fanno nascere in noi cotali ammonimenti! E come sentiamo il peso di tutta la loro fondatezza! Pensiamoci.

Spendiamo pure in pochi anni quanto occorre per le fortificazioni, le armi e le munizioni, ma spendiamo anche quello che ci vuole per proteggere ed aiutare la produzione dei cavalli, senza dei quali non si sta in campagna.

Allora saremo certi di trovare in casa nostra quei cavalli dei quali abbisogna l'esercito per le sue rimonte annuali, senza dover far bighellonare dappertutto le nostre Commissioni in cerca di ciò che non si ha e in mostra della nostra miseria; ed inoltre avremo sotto mano nel commercio, nelle industrie e nelle aziende agricole un fondo di riserva su cui contare in caso d'urgenza, per completare gli organici di guerra e tenerli a numero.

Ma non c'è tempo da perdere; è carità di patria il fare e far presto.
Ci saranno delle difficoltà; e dove non ce ne sono?
Ma *animo volenti nil difficile.*
Basta volere.

Pozzengo di Mombello. Colonn. ALBERTO ARA.

Il gorgonzola e la sua composizione chimica

Il gorgonzola è un formaggio a pasta molle, non cotto e che deve essere fabbricato con latte intero appena munto. La quasi totalità del grasso del latte passa insieme con la caseina a costituire il formaggio, e perciò il rapporto di questi componenti nel formaggio è press'a poco quello che essi presentavano nel latte. Gli elementi che compongono il gorgonzola, come tutti gli altri formaggi, sono l'acqua, il grasso, le sostanze azotate che stanno a rappresentare la caseina del latte, i sali. Come formaggio molle e non cotto il gorgonzola si presenta più ricco di acqua dei formaggi a pasta dura, meno ricco però degli altri formaggi molli, in quanto durante il periodo di maturazione che è molto più lungo per il gorgonzola che per questi, avviene una maggiore perdita di acqua. Infatti il calo del gorgonzola durante la stagionatura è del 30 0[0, più elevato di tutti i tipi congeneri, che è di 15 20 0[0 nei quartiroli; 10-20 0[0 nelle crescenze.

L'acqua nel gorgonzola può variare entro limiti molto larghi, a seconda della sua età e del grado di stagionatura.

Perciò i dati analitici della composizione del formaggio intesi a stabilire il rapporto dei diversi componenti solidi del formaggio vanno riferiti alla sostanza seccata a 100°. Nella sostanza seccata a 100° abbiamo mediamente nel gorgonzola circa il 7 a 7,50 0[0 di sali, il resto è fatto di grasso e di sostanze azotate, in proporzioni diverse a seconda del rapporto che passava tra il grasso e la caseina caseificati, generalmente però il grasso è sempre più alto della caseina. Questo rapporto dipende dalla composizione del latte che si lavora.

Se noi prendiamo il latte di media composizione come io ho dato per i latti lombardi e cioè con 3,75 di grasso o circa 3 0[0 di caseina noi avremo che per ogni 100 di latte passeranno a fare formaggio le seguenti quantità di sostanze solide:

circa	3.30	di grasso
»	2.90	di caseina
»	0.20	di sali
»	0.25	di sale da cucina
	6.65	

le quali quantità riportate a cento di formaggio secco daranno la seguente distribuzione:

grasso	49 60 0[0
caseina	42.90 »
sali complessivi	7.50 »
	100,00

Il rapporto tra grasso e sostanza azotata è eguale a 1,18, caseina fatta eguale ad uno.

Queste cifre riguardano il latte di media composizione, nel quale cioè il rapporto fra grasso e caseina è normale e cioè di 1,25 circa, ma noi sappiamo che le oscillazioni del grasso e della caseina nel latte sono grandissime: conseguentemente varia il loro rapporto che può discendere intorno ad uno, e salire fino ad 1,50.

In questi casi il grasso nella sostanza secca del formaggio gorgonzola può discendere naturalmente a 46 e salire perfino a 57, subendo di necessità la caseina le vicende inverse, e cioè potendosi inalzare fino a 46-47 0[0 come pure discendere al disotto di 40 0[0. Ciò che determina la ricchezza del grasso nel formaggio non è dunque tanto la ricchezza del latte in grasso, ma il rapporto tra il grasso e la caseina del latte: per avere la massima ricchezza del grasso nel formaggio è mestieri avere un latte che presenti un elevato tenore di grasso e un minimo di caseina: il che si verifica di rado in natura, in quanto di solito nel latte delle mandre elevandosi il grasso si eleva anche la caseina, e perciò sono assai rari i casi di stracchini che diano dei massimi di grasso: comunemente la composizione di questi riferita alla sostanza sta nelle cifre medie da me riportate. Il che viene confermato e dimostrato dalla seguente tavola di analisi:

Composizione degli stracchini gorgonzola.

N. d'ordine dei campioni	Nel formaggio umido				Nel formaggio seccato a 100°			RAPPORTO		Osservazioni
	Acqua	Grasso	S. azotata	Sali	Grasso	S. azotata	Sali	Tra grasso e S. azotata	Analizzatore	
1.	42 80	29.70	23 14	4.36	51.90	40.48	7.62	1.28	Duclant	normali
2.	47.097	29.000	20.063	3.85	54.80	37.80	7.40	1.45	Menozzi	»
3.	42.419	29.600	24.85	3.133	51.40	43.20	5.40	1.18	»	»
4.	34.212	36.917	20.92	3.949	56.00	38 00	6.00	1.47	»	cacio molto vecchio
5.	36.153	34 146	25 20	4.568	53.60	39 23	7.17	1.36	»	» » »
6.	29.821	39.086	26.468	4.625	55 50	37.80	6.60	1.49	»	» » »
7.	43.560	27 95	24.17	4.32	49.50	42.80	7.65	1 15	»	normale
8.	43 700	29.400	22.82	4.08	52.22	40.54	7.24	1.28	Cornalba	»
9.	51.500	25.000	20.50	3.00	50.40	43.40	6.20	1.21	»	non complet. maturo
10.	43.56	27.95	24.17	4.32	49.52	42.81	7.67	1.15	Maser	» » »

La ricchezza in grasso del formaggio gorgonzola è certamente uno dei principali fattori della butirrosità, della finezza e della delicatezza di detto cacio. Questo del resto avviene in tutti i formaggi; *a parità di condizioni* più sono ricchi di grasso e maggiore è la loro finezza.

Perciò la conoscenza del rapporto grasso nel totale solido del formaggio è assai importante, perchè serve a giudicare se la fabbricazione del gorgonzola è stata fatta con tutto latte intero, o se invece il latte è stato in parte scremato; il che costituisce una vera frode.

Il vero gorgonzola deve essere fabbricato con latte intero, ma pur troppo oggidì la speculazione più balorda e insensata tende a rovinare anche la genuina lavorazione del gorgonzola, adoperando nella sua fabbricazione latte parzialmente scremato, che dà luogo a formaggi di assai scadente qualità, asciutti, non butirrosi, che servono a discreditare i buoni.

Ma però la frode è facilmente rilevabile all'analisi, perchè il rapporto del grasso nel totale solido anche con una leggera scrematura di un quarto (non è conveniente una scrematura inferiore a questo limite) si abbassa sensibilmente al di sotto del 50 0[0, e quindi si allontana dalle cifre che si hanno con lavorazione di latte intero che oscillano intorno al 50 0[0.

Io ho potuto facilmente, colla determinazione del rapporto grasso nel totale solido, decidere delle questioni sorte nel commercio dei gorgonzola, nelle quali i negozianti dubitavano di lavorazioni fatte con latte in parte scremato, e si rifiutavano di ricevere la merce. Nella contrattazione del gorgonzola una delle principali condizioni tacitamente convenute è quella della lavorazione con latte intero e fresco.

Ma se l'analisi chimica ci indica la ricchezza in grasso che è una delle condizioni della finezza dei formaggi non ci può però dare la misura delle diverse gradazioni di finezza e di bontà che passano da cacio e cacio e che solo i sensi sono suscettibili di rilevare.

A parità di grasso, di sali e di azoto pure passano da cacio e cacio delle differenze organolettiche talvolta così profonde che ci fanno rigettare l'uno e desiderare l'altro. Questo dipende dallo svolgersi delle diverse fermentazioni nei caci più o meno regolarmente, per cui negli uni si formano a preferenza tutti i composti più atti a dare l'aroma, la sapidità e il profumo, mentre in altri avviene il contrario.

Cercheremo di entrare per quel poco che si conosce in questo misterioso lavorìo biochimico che si compie nella pasta dei formaggi, per il quale ciascuno di essi assume particolari caratteri di commestibilità.

Lodi. G. Cornalba.

Note bacologiche

Il freddo nelle bigattiere. — Farà ridere accendere il fuoco a metà maggio, ma pure, colle stramberie della stagione, ciò è utilissimo e talora indispensabile.

Il calore aiuta la digestione nel baco, lo rende più attivo e vivace, raccorcia gli assopimenti e allontana il pericolo di malattie.

Bisogna ricorrere a qualche stufetta che non faccia fumo e non mandi cattivo odore o esali gas micidiali.

Una temperatura fra 17 e 18 Reaumur è quella che va bene.

Le carte forate per cambiar letto. — Le carte forate servono a trasportare i bachi da una all'altra stuoia, e toglierli *prontissimamente* dall'antico letto, che tanto danno può recare alla loro salute, e a separare gli svegli dai dormienti e i sani dagli infermi. Nulla può quì rimpiazzare convenientemente le carte o le reti.

Chi le possiede e sa adoperarle:

a) fa un grandissimo risparmio di mano d'opera;

b) mantiene l'uguaglianza tra i bachi e economizza la foglia;

c) tiene questi netti e allontana da essi la causa prima di tutte le malattie a cui vanno soggetti, che è il letto di foglia, da cui si svolgono l'acido carbonico e l'ammoniaca.

Quale e quanta carta forata occorre. — Il cav. Erasmo Mari calcola che in allevamenti limitati ad una sola oncia di seme, i fogli occorrenti di carta forata possono essere approssimativamente come segue:

Nella 1ª età fogli 65 ciascuno delle dimensioni di cm. 34 per 24 pari a mq. 5,304.

Nella 2ª età fogli 65 ciascuno delle dimensioni di cm. 48 per 35 pari a mq. 10,920.

Nella 3ª età fogli 65 ciascuno delle dimensioni di cm. 66 per 48 pari a mq. 20,592.

Nella 4ª e 5ª età fogli 300 ciascuno delle dimensioni di cm. 66 per 48 pari a mq. 95,040.

Quando la coltivazione si estende a parecchie once di seme, il quantitativo della carta occorrente viene a diminuire proporzionalmente, potendosi praticare il cambio dei letti in più tempi, anzichè in un sol tratto.

I fogli di carta forata che oggi si trovano presso tutti i cartolai e grossisti hanno mediamente questi prezzi al cento. L. 0,60 quelli per la nascita e la 1ª muta (dimensioni 24-55 × 34-35); lire 2,90 quelli per la 2ª, 3ª e 4ª muta (dimensioni 80 × 60 circa).

Il Ventura, distinto allevatore di bachi di Este, preferisce invece dei fogli amplî, delle striscie di carte forate misuranti 20 × 90, perchè molto più comode da maneggiare e da trasportare quando son cariche di bachi.

Dalla quarta muta in avanti sono assai più convenienti delle carte forate, le reti di filo di canape, a nodo fisso: si intercetta meno con esse la circolazione dell'aria, e sono di maggior durata. Occorrono pezzi di rete facilmente maneggiabili, con occhielli ai capi per ben afferrarle. Queste reti, anche delle maggiori dimensioni non costano che 50 centesimi al mq.

Foglia intera o trinciata? — Quando i bachi sono molto piccoli la foglia deve loro amministrarsi a pezzi pure assai piccoli, cioè tagliata sottilmente. La foglia *trinciata* per queste prime età è indubbiamente molto raccomandabile, perchè con essa i bachi si mantengono più facilmente eguali, più spaziati, si facilita il cambiamento dei letti, e sono più difficili le perdite dei bachi nei primi stadi di vita. Il prof. Tamaro allevando due oncie di bachi in identiche condizioni, senonchè alimentando l'una con foglia trita e l'altra con foglia intera, ebbe dalla prima 15 kg. di bozzoli di più dell'altra. Nel trinciare la foglia tenerissima è bene non sottoporla a molta pressione, e tagliarla con coltello ben affilato; per la foglia più adulta quale quella che si dà dopo la 2ª muta si adopererà con convenienza il trinciafoglia. (Un buon trinciafoglia costa L. 44). Si possono tuttavia benissimo dar foglie tenerelle e intiere ai giovani bachi quando faccia caldo perchè allora salgono prontamente su di esse. Le massaie che hanno camere fredde, hanno in ciò la mala abitudine di cuoprirli con foglie larghe larghe, sotto le quali non pochi vi stanno sin dopo una seconda o ben anche dopo una terza refezione. Nel quale stato soffrono per mancanza d'aria pura e di appropriato nutrimento, e si fanno quasi tutte gattine, o vi muoiono di flaccidezza. La *gattina* è un baco rachitico, divenuto tale per deficienza di nutrizione adattata.

G. Bertoni.

Foraggi velenosi

Il silò ai cavalli. — Il silò, che permette di utilizzare una quantità di vegetali che altrimenti andrebbero perduti, va considerato come una delle risorse dell'agricoltura; però il suo uso non è privo d'inconvenienti. S. G. Cameron nota nel « *Journal of the Departement of Agriculture of Victoria* », come il silò non dovrebbe essere somministrato ai cavalli, specie nel periodo del forte lavoro, poichè, essendo esso poco nutriente, dovrebbe essere ingerito in quantità troppo grande per la capacità dello stomaco degli equini.

In Australia sono stati notati vari casi di morte in cavalli che si cibavano da vario tempo con silos; e siccome questo alimento non può essere per sè stesso ritenuto velenoso, così si credette che le morti fossero dovute ad alterazione da esso subita per incuria e mancanza di pulizia.

Mr. Ed. Stantey cita, a questo proposito, la morte di sei cavalli i quali facevano parte di un gruppo di animali che si trovano ad alcuni chilometri di distanza dalla località ove era stato preparato il silos, questo veniva trasportato sul luogo ove doveva essere consumato in quantità tale, da potere servire a tre o quattro giorni di alimentazione. Ogni volta che si rinnovava questa provvista, non si aveva sempre cura di nettare diligentemente il luogo destinato a riceverla, sicchè è da ritenere che i residui ammuffissero. Il calore, poichè il fatto accadde nel grande estate, l'aereazione e l'umidità, facevano di questa sostanza un ottimo substrato di cultura per le muffe e per microorganismi di ogni genere, sicchè a questi parassiti vanno attribuiti i casi di morte citati. Si raccomanda perciò l'accurata confezione e conservazione del silò, di somministrarlo preferibilmente insieme ad altri alimenti che ne correggano la deficiente nutrizione, ed evitare per quanto si può di usarlo per gli equini, specie quando sono sottoposti a faticosi lavori.

Foraggi con muffa, ruggine e carbone. — Altro pericolo su cui viene richiamata l'attenzione dei proprietari di bestiame è quello derivante dal consumo di alimenti deteriorati da *muffe, ruggine e carbone*.

Molti casi di inappetenza, coliche, flatuenza e costipazione, hanno per origine questi parassiti. Sono stati osservati anche molti casi di morte, specie tra le pecore. Quando perciò si osservassero dei disturbi che hanno specialmente per sede l'apparecchio digerente, bisogna esaminare

prima di ogni altra cosa gli alimenti, e cambiarli immediatamente qualora si noti il benchè minimo segno di alterazione.

Fungo molto velenoso è anche il *Claviceps purpurea* conosciuto comunemente sotto il nome di Segale cornuta, il quale attacca le spighe dei cereali e che ingerito provoca negli animali gravissimi disturbi ed aborto. I sintomi più appariscenti sono dissenteria e diarrea, conseguenza della forte infiammazione dello stomaco.

Mais Caragua in fiore. — In una stalla della Nobil Casa Durazzo Pallavicini in Retorbido, si fu costretti a dare del mais Caragua in fiore. Una manzetta ne morì colpita da enterite pseudo membranosa: altri cinque capi furono colpiti da disturbi digestivi, inappetenza, respiro gemente, movimenti stentati e febbre continua; uno di questi morì pure; gli altri si poterono salvare cambiando subito il foraggio e somministrando prima due volte al giorno per capo delle polveri fatte con oppio cgr. 150, carbonato di calce gr. 5, naftolo gr. 2 (dose per 32 polveri), poi altrettanto di quest'altra polvere: naftolo gr. 2, rabarbaro gr. 4, calomelano gr. 3 (dose per 12 polveri).

Dott. L. Crescenzi.

L'automobile agraria

II.

L'ideale della grande coltura, nonchè della media e della piccola quando, a partire dalle lavorazioni, fossero esercite cooperativamente colla mano d'opera e la trazione animale che si fanno sempre più costosi, è costituito da una macchina a funzione multipla che risponda alle molteplici esigenze dell'azienda rurale.

Uno sguardo al disegno d'insieme, veramente parlante, dell'*automobile agraria* ideata dall'agronomo Luigi Pavese, dice subito con chiara evidenza, a chiunque abbia occhio pratico di operazioni colturali e di macchine agricole, che l'ideale anzidetto fu felicemente raggiunto. Col sistema-Pavese, infatti, la grave questione della lavorazione del suolo, dei trasporti e della trasformazione dei prodotti, dei più importanti lavori agricoli, insomma, può dirsi risolta, sia dal lato tecnico che da quello economico; e risolta nel modo che si poteva migliore e come nessun altro finora era riuscito a tradurre in atto.

Bisogna osservare, però, che se il Pavese è giunto, dopo lunghi studi

AUTOMOBILE AGRARIA

nelle sue principali funzioni ed applicazioni

Sistemi Brevettati

dell'agronomo Luigi Pavese

SCALA 1 : 100

(Elevazione)

(Pianta)

Fig. 32.

Parti della macchina motrice.

1. Motore verticale termico, a vapore, ecc., movente due assi longitudinali. — 2. Ponte pel comando delle varie trasmissioni, congegni, apparecchi, ecc. — 3. Copertura del ponte a padiglione o ad ombrellone. — 4. Piattaforma e parapetto del carro da trasporto (*Camion*). — 5. Ruote anteriori e sterzo. — 6. Ruote posteriori di aderenza, cambio di velocità, catena, freno metallico, ecc. — 7. Trasmissione del movimento ritardato dalla manovella alle parti lavoratrici. — 8. Rullo o cilindro e doppio ingranaggio *(argano)* per la trazione funicolare. — 9. Congegno di sollevamento *(argano)* per le parti lavoratrici e per le ali laterali. — 10. Puleggia per la trasmissione del movimento ed altri meccanismi.

Parti lavoratrici operanti in senso circolare o rotatorio.

11. Vangatrice rotante libera, in lavoro, (oppure rotativa azionata dal motore). — 12. Aratro rotativo *(assolcatore)*, sollevato, (per scavo di fossi, canali, ecc.). — 13. Scassatrice rotativa *(fresa)* in lavoro, azionata dal motore. — 14. Scavatrice rotativa - caricatrice *(draga)* in lavoro, azionata dal motore. — 15. Dischi taglia-zolle rotanti a semplice trazione. — 16. Dischi polverizzatori rotativi, in lavoro, azionati dal motore. — 17. Grafico o teoria del lavoro circolare nel terreno.

Parti lavoratrici operanti in senso rettilineo.

18. Aratrice leggera, solidale col telaio ed a semplice trazione, per lavori superficiali. — Aratrice pesante, per lavori profondi. — 19. Seminatrice, che lavora simultaneamente cogli aratri e coi dischi polverizzatori, con alimentazione e distribuzione automatica, azionata dal motore.

Apparecchio per la trazione funicolare in terreni acquitrinosi, risaie, ecc.

20. Prospetto anteriore dell'apparecchio operante ai due lati contemporaneamente. — 21. Aratro voltaorecchio, con alzo meccanico, pei due spostamenti in avanti e indietro. — 22. Bivomere a bilanciere, con alzo meccanico, (oppure falciatrice, concimatrice, ecc.).

Applicazioni ed adattamenti.

23. Mietitrice - legatrice - caricatrice, azionata dal motore, (oppure semplicemente adattata al telaio e spinta in avanti dalla macchina). — 24. Trebbiatrice mossa dalla macchina funzionante da locomobile nell'azienda rurale (oppure: sgranatrice - sfogliatrice pel granturco; mulino a macina, a cilindri, e simili; pigiatrice, pompa centrifuga per irrigazione, prosciugamenti, ecc., ecc.).

ed attraverso fatiche, sacrifizi e delusioni senza fine, a dar forma concreta a dei nuovi mezzi di lavorazione più idonei di quelli in uso per risolvere il problema dell'accrescimento della produzione, si fu perchè, a parte ch'egli era dotato dei requisiti all'uopo indispensabili, ossia della pratica dell'agronomo e della competenza tecnica in fatto di meccanica applicata all'industria agraria, era passato, nella sua lunga carriera agricola, là dove si sentiva il bisogno urgente di tali mezzi e dove i singoli quesiti potevano presentarsi. Ciò proverebbe che per avere dei meccanismi adatti alle svariate condizioni in cui dovranno essere adoperati, è necessario siano studiati da chi conosce a fondo i sistemi agricoli e gli effetti che da tali meccanismi devonsi ottenere, tutte qualità che non può avere chi ha la mente localizzata, chi conosce una sola regione, chi non ha l'abitudine ai raffronti che sono maestri della vita.

Certo — gli uomini pratici lo sanno, — per l'esecuzione pratica di un nuovo sistema in tutti i suoi particolari, si incontreranno grandissime difficoltà; nessuna di esse, però, dovrebbe essere insuperabile quando si abbia il chiaro concetto dello scopo prefisso e del risultato finale e quando si abbiano i mezzi ed il tempo per provare e riprovare, mutare e perfezionare senza tregua le costruzioni antecedenti. Ogni innovazione ha, del resto, la sua fase inevitabile di studio e di preparazione; è sempre stato così; però, mentre si presentano le difficoltà, si presenta altresì allo studioso, al competente il modo di risolverle convenientemente.

C'è solo da augurare, per la prosperità dell'agricoltura, che il capitale di per sè stesso improduttivo, il lavoro senza capitale ed il genio inventivo senza i mezzi si combinino insieme e si associno per attuare il nuovo sistema, affinchè possa estrinsicare nel campo industriale ed agrario tutti i vantaggi di cui è suscettibile.

Esaminando attentamente il disegno della macchina in discorso, non può sfuggire lo sviluppo dato dal Pavese a questo studio specialissimo, la genialità delle funzioni, la molteplicità delle applicazioni, la felice disposizione delle varie parti, e specialmente del motore e delle duplici trasmissioni, e la robustezza, diremo così, *rusticana* degli apparecchi tutti; l'attuabilità, insomma, la praticità, la semplicità e l'utilità indubbia del sistema dal Pavese escogitato, il quale permette di eseguire quasi tutte le operazioni agrarie con una macchina sola, trasformantesi facilmente, smontando e ricambiando qualche organo o congegno, in carro da trasporto, in locomotiva stradale a trazione diretta, in automobile per la trazione funicolare ed in locomobile per le industrie rurali inerenti all'azienda.

Ed in vero, ecco le operazioni principali che compie l'*automobile*

agraria, con grande risparmio di tempo e di spesa, parecchie delle quali simultaneamente; smuovimento del suolo — dissodamenti, sminuzzamento del terreno, scassi, scavi di fossi, canali, trincee, ecc. — semina, raccolta, trasporto dei prodotti, dei concimi, del materiale da costruzione, ecc. Fornisce inoltre la forza motrice per azionare i meccasnismi a movimento rotatorio che servono alle industrie agrarie, come trebbiatrici, sgranatrici, pigiatrici, scrematrici, pompe centrifughe, ecc.

Cercheremo di spiegare più brevemente che sarà possibile il concetto che informa questa *macchina agraria universale* e le principali sue funzioni ed applicazioni.

In essa si hanno due corpi distinti, ma solidali, l'uno formato dalla parte auto-loco-mobile o motrice, l'altro dalla parte lavoratrice od operante, sia per semplice trazione, sia perchè azionata dal motore durante la marcia od allorchè la macchina sta ferma sulle prode, sull'aia o nei magazzeni rurali.

Gli sforzi del Pavese furono rivolti a semplificare tutto il sistema meccanico-agrario, ed a primo aspetto si vede chiaramente che egli ha risolto il problema vitale di lavorare su grandi spazi nel più breve tempo e colla minor spesa, compatibilmente col caro prezzo del combustibile, rendendo così possibili certe colture, come quella del frumento, anche dove coi mezzi attuali non lo erano; e ciò mediante un concetto originale per quanto ha tratto all'*automobilismo* e mediante nuovi mezzi di lavorazione perfezionati, parecchi dei quali originalissimi e mai da nessuno immaginati, che permettono colla stessa forza motrice — punto questo della massima importanza — di operare indifferentemente tanto nei terreni sciolti che in quelli di media consistenza ed in quelli più compatti, difficoltà tecnica finora ritenuta insormontabile. Tutto sta naturalmente nel cambiare lo strumento operante, o nel sostituirlo con altro più adatto che compia lo stesso lavoro opponendo una minor resistenza od attrito, ciò che è evidente per sè stesso.

Uno dei maggiori pregi del sistema Pavese consiste appunto nel poter applicare di ricambio allo stesso telaio della macchina motrice i diversi apparecchi da lavoro, incominciando dai migliori fra quelli esistenti, o già in uso pei quali non si tratta che di adattamento: aratrici, seminatrici, mietitrici e simili.

Dove il sistema del Pavese diventa caratteristico e speciale, è quando si applicano alla macchina motrice, dotata di appositi congegni per il movimento rotatorio e per il sollevamento, gli apparecchi di sua invenzione, ossia: la *vangatrice rotante,* libera verticalmente affinchè possa affondarsi nel terreno per il proprio peso, che per la sua forma cilindrica richiede uno sforzo di trazione molto minore di quello che occorre

pel *polivomere*, a parità, ben inteso, di larghezza e profondità nel lavoro; la *zappatrice centrifuga* o scassatrice (*fresa*) la *scavatrice-caricatrice* (*draga*), l'*aratro circolare*, ecc. tutti attrezzi rotativi che, azionati dal motore, con movimento celere ed energico, mentre la macchina cammina, tagliano il terreno a fette concentriche, lo sminuzzano o lo polverizzano addirittura.

A prima vista potrà parere superfluo il sistema rotativo, quando si hanno già disponibili dei buoni aratri; ed in vero, potrà convenire ad un proprietario di provvedersi dell'uno piuttosto che dell'altro fra i mezzi accennati; ma generalmente accade che, secondo l'epoca in cui è fatto il lavoro e secondo il grado diverso di consistenza che si ritrova nello stesso terreno od in terreni di natura differente situati nello stesso fondo, il proprietario abbia bisogno durante l'anno di impiegarli tutti, e con grande vantaggio, perchè, a nostro modo di vedere, l'aratro non rappresenta l'ultima espressione del lavoro del suolo.

Si aggiunga il corredo di tutti gli altri meccanismi e congegni semplicemente applicati od adattati al telaio, come si è detto prima, e si vedrà da ciò lo sviluppo enorme che dovrà prendere la costruzione delle nuove macchine, ed il campo vastissimo che ancora rimane, al fecondo connubio dell' agricoltura pratica colla meccanica applicata, per risolvere in ciascuna regione, da speciali punti di vista, i problemi che si presentano; per le ricerche sperimentali e per le modificazioni e i perfezionamenti suggeriti dagli esperimenti medesimi.

Le indicazioni che vanno unite al disegno servono abbastanza ad illustrare le singole parti dell'ingegnosa macchina. Ci limiteremo, pertanto, ai tratti più salienti.

La funzione multipla rende possibile di avere: l'*automobile agraria* (*Camion*) o carro da trasporto, colla parte centrale soltanto o coll'aggiunta delle due ali laterali; la *coltivatrice* con una sola o con tutte e due le ali, secondo che si tratta di vaste estensioni di terreno nudo o di campi ristretti, ingombrati da fossi e da piantagioni, in cui non sia possibile la voltata, oppure di operazioni di raccolta, le quali comportano la sola ala anteriore.

Questo vantaggio, di far lavorare la macchina alternativamente dalle due parti, è ciò che la distingue dall'automobile comune da strada, per la necessità di dover retrocedere con velocità eguale a quella della marcia in avanti; conseguentemente, la disposizione del motore nel mezzo, e le duplici trasmissioni situate simmetricamente; il ponte del comando nel centro ed in alto affinchè, anche col carico, chi guida possa vedere comodamente la via e mettere facilmente *in o fuori* azione,

isolatamente o contemporaneamente, i vari organi o congegni; e le due velocità, una di 5 chilometri all'ora pei lavori agricoli e l'altra di 10 per i trasporti.

Pel motore non ci sarà che l'imbarazzo della scelta fra i più semplici, i più robusti, quelli di maggior forza e rendimento, i più eeonomici; preferibilmente da potersi alimentare, se *termico,* con deposito di petrolio o con olio pesante di basso prezzo, oppure con alcool denaturato o con prodotti poveri appartenenti alla produzione agraria, come le morghe, gli olii vegetali spessi e di infima qualità; se *a vapore* con legna, paglia, carbone vegetale ecc.; sarà anche a gas povero, elettrico, ecc. secondo la convenienza.

Di regola ogni spigolo, ogni angolo è arrotondato, ogni ingranaggio è coperto, ogni asse gira su biglie, ogni perno è lubrificato, ogni pezzo meccanico è d'acciaio, vuoto, ricambiabile. Il legno duro ferrato costituisce lo scheletro e l'ossatura delle ruote, del telaio, dei bracci laterali, dei vari apparecchi. Nelle trasmissioni si preferiscono, fin dove è possibile, le catene le corde metalliche agli ingranaggi. Avendosi bisogno di maggior peso, si aggiunge.

Nell'insieme la macchina ha un aspetto solidissimo e può essere riparata da un artigiano di campagna.

L. Pavese.

Briciole.

La legge sui formaggi.

La legge per combatter le frodi nel commercio dei formaggi non passerà così liscia come si credeva.

I fabbricanti di formaggi margarinati son sorti a difesa della loro industria, ed hanno dichiarato inaccettabili le disposizioni aggiunte dal Senato al primitivo progetto del Governo.

Vi rammentate che il Senato volle vietare ai fabbricanti di cacio margarinato l'aggiunta di qualsiasi colore che tenda a far somigliare il loro prodotto ad un formaggio fatto di latte puro.

Volle pure prescrivere la forma cubica ai formaggi fatti colla margarina.

Inde irae. Si afferma che con ciò si vuol distruggere, sterminare l'industria del formaggio margarinato che, come tutte le altre, ha diritto di vivere.

E il Governo?

❦

Il Governo studia . . .

Di fronte alle energiche proteste degli interessati, il Governo ha scelto una via che chiameremo alquanto insolita.

Ha presentato il disegno di legge avvertendo che esso non può star così e che occorrerà mutarlo.

Ecco le parole della relazione ministeriale:

« Relativamente alle disposizioni speciali introdotte dal Senato circa i modi di identificare i formaggi margarinati sono sorte alcune obbiezioni, le quali m'indussero a far compiere ulteriori studi per una soluzione che, con minori difficoltà, serva a raggiungere il fine voluto. I risultati di questi studi sottoporrò alla Commissione alla quale sarà deferito l'esame del disegno di legge per concretare con essa, ove occorra, le modificazioni agli articoli 2°, 3° e 4° ».

Or bene la Commissione s'è radunata, e, come era da prevedersi, ha subito sospeso i suoi lavori, dopo d'aver chiesto al Governo le promesse comunicazioni.

Gli interessati a . . . margarinare lo stomaco dei consumatori posson darsi una fregatina di mani. *Majora premunt* e per ora il parlamento non avrà tempo di occuparsi della legge sui formaggi.

❦

Ma guardate ciò che avviene per l'olio!

Ciò che avviene nel commercio dell'olio dovrebbe convincere i *margarinofili* che le frodi non si combattono con mezzi insufficienti ed irrisorii.

La legge contro le miscele degli olii d'oliva si volle fare mite, con prescrizioni insufficenti, per non offendere i legittimi interessi dei commercianti.

Ed i commercianti, allegri come tanti portoghesi, mettono i loro cartelli senza indicare le proporzioni delle miscele, o . . . non li mettono affatto.

Ha perfettamente ragione il Comizio agrario di Firenze ed il suo illustre presidente prof. Ferrari. *I prezzi a cui si vendono gli olii dai commercianti indicano in modo evidente che non il prodotto dell'olivo ma quello del cotone americano ci predominano.*

Così è del burro, così è del vino. Noi agricoltori gridiamo alla crisi, e non combattiamo a sufficienza il nostro peggior nemico che è la falsificazione.

Tornando al formaggio, noi non abbiamo alcun feticismo per le disposizioni introdotte dal Senato: si aboliscan pure..... purchè vengano sostituite con altre egualmente efficaci.

I paragrandine ad onde herziane.

Ne funzionano otto da due anni nel Monferrato, attorno al paese di Mombello, in una zona cioè notissima per la grande frequenza della grandine.

Ogni stazione, costituita da un casotto in legno, è dotata di accumulatori, di un interruttore, di un rocchetto Runckorf con spinterometro staccato dal quale partono quattro fili di rame che son sostenuti fuori del casotto da quattro pali.

Si calcola che una stazione possa servire alla protezione di 350 a 300 ettari di terreno.

L'idea è di un distinto ufficiale della nostra marina, il cav. Ettore Rota, tenente di vascello.

In sostanza è qualcosa come l'apparecchio Marconi, senonchè sono inviate in linea ascendente verso le nubi delle onde herziane della potenzialità di 10 cm. che salgono a 3-4 mila metri e dovrebbero appunto portare uno sconcerto nel fenomeno che concorre a formare la grandine.

Come hanno funzionato le prime stazioni elettriche contro la grandine.

La prima stazione sorse a Ronsecco, fra le risaie dell'avv. Vitale nel 1903: se ne ebbero risultati che parvero incoraggianti.

Le otto stazioni nel Monferrato si sono cimentate contro 30 temporali nel 1907 e contro 37 nel 1908; dei primi, quattro furono grandiniferi, e dei secondi cinque.

Orbene, in tutti i casi si sarebbe notato che attorno e sulle stazioni del centro non si ebbe grandine nociva; che però le stazioni del nucleo centrale hanno bisogno di essere protette da stazioni avanzate nelle direzioni comuni dei temporali.

Il gruppo di proprietari che sta provando questo sistema ha ora chiesto che qualche meteorologista ufficiale venga mandato sul posto a studiare *de visu* l'effetto delle onde herziane sui temporali grandiniferi.

Volete accrescere la produzione del grano? - Aumentate il bestiame.

Or che si torna a parlar tanto della necessità di accrescere la produzione del grano, è bene ribattere questo chiodo: che cioè non si può aumentare la produzione del grano senza aumentare di pari passo quella del bestiame.

Il recente censimento del bestiame ci conferma luminosamente questa verità.

Quali sono le regioni in cui in proporzione del territorio si è verificato il maggior aumento di bestiame? L'Emilia, la Lombardia, il Piemonte, il Veneto nell'Italia superiore, la Toscana, le Marche e l'Umbria in quella centrale, il Lazio, la Meridionale Mediterranea in quella bassa.

Ebbene se si tien conto delle cifre è proprio in queste regioni che si è verificato e si va verificando il più incoraggiante aumento della produzione granaria.

Ciò c' indica la strada da seguire, che del resto è sempre quella che indicavano gli antichi agronomi: *prato*, *bestiame*, *cereali*.

Se ed in quanto la concimazione giovi contro i parassiti dell'olivo.

Nell'ultima assemblea della *Società degli olivicoltori* tenutasi in Roma gli scorsi giorni, fra gli altri interessanti argomenti si discusse anche quello che abbiamo messo in testa a questa *briciola*.

Ne riferì il prof. Campbell della Cattedra d'agricoltura di Sora, e vi interloquirono competenti in materia quali il Bracci, il Marchetti, il Santini, l'on. Conte Manassei, l'on. Jatta ed altri.

Quale fu la conclusione a cui si addivenne?

Fu questa, che la concimazione appropriata giova immensamente a corroborare l'olivo ed a disporlo ad una maggior resistenza contro i parassiti, particolarmente di natura vegetale, poichè quanto a quelli di natura animale che attaccano il frutto, come la *mosca*, sembra ch'essi preferiscano i frutti più grossi e più polputi come sono quelli provenienti da oliveti concimati lautamente.

Ecco una conclusione importante da tenersi in serio conto.

Quali concimi si convengono meglio all'olivo?

Nella stessa adunanza si discusse anche su quali concimi convenissero meglio all'olivo.

L'ing. Marchetti riferì che fra i concimi da lui trovati i più efficaci in una larga serie di esperimenti fatti anni fa primeggiò il *pecorino* accoppiato al *gesso*; ond'egli attribuisce in parte la riduzione della produzione olearia alla diminuzione del bestiame ovino.

Altri sostenne aver ottenuto ottimi risultati all'uso del sovescio concimato con perfosfato; infine vi fu chi si lodò dell'uso del solfato ammonico commisto a perfosfato e gesso.

Però tutti si convenne che, per quanto la concimazione induce sempre un notevole miglioramento nell'economia delle piante, e nella loro resistenza organica, non sempre tuttavia essa induce un immediato aumento di prodotto, essendo questo sempre in dipendenza dell'andamento meteorico dell'annata e del parassitismo, che purtroppo sì spesso lo riduce o lo annienta affatto!

Una curiosa questione a proposito sempre della coltura dell'olivo.

Fu questa anch'essa toccata durante il congresso.

Conviene lavorare l'olivo?

Vi fu chi sostenne — e fra questi il nostro Mancini — che il lavoro esercita due grandi funzioni, l'una di fertilizzazione del suolo, l'altra di resistenza della pianta ai danni delle siccità. Anzi egli sostenne l'opportunità e l'utilità del lavoro profondo e specie in oliveti stanchi ed esausti. E citò all'uopo risultati di esperimenti da lui compiuti.

Senonchè vi fu anche chi sostenne — e fra questi il prof. Campbell — che il lavoro non induce che un debole miglioramento nell'andamento della produzione, tanto che non scansa la spesa; anzi qualche volta riesce nocivo distruggendo o danneggiando le radici superficiali che sono le più utili. Ond'egli si dichiarava partigiano dell'*incoltura dell'olivo*, citanto esempi riusciti nel comune di Itri (Caserta) ed altrove. Quale delle due opinioni sarà la giusta e la vera? Ecco un campo di studio degno della massima attenzione.

Rivista della stampa italiana ed estera

L'uva come foraggio.

In una diligente e completa serie di esperienze fatte alla R. Scuola di zootecnia di Reggio Emilia dai prof. G. Fascetti e N. Fotticchia, due gruppi di vacche ricevettero in un periodo di 25 giorni kg. 424 di uva per ogni vacca, incominciando colla dose di kg. 8 al giorno per andare gradatamente fino a 25 e ridiscendere a 8. L'uva non subiva alcuna preparazione, si mescolava così come veniva dal vigneto al panello triturato ed alla crusca che entravano a far parte della razione.

Lo stato di salute delle vacche a regime d'uva non fu influenzato, anzi si ebbe ad accenno ad aumento di peso vivo. Tale regime provocò nella prima fase sperimentale un sensibile accrescimento nella produ-

zione del latte, decrescente poi gradatamente fino a tornare alla produzione iniziale. La costituzione del latte nella fase sperimentale mostrò una leggera depressione nella proporzione di materie grasse: quanto a proprietà fermentative del latte, il regime d'uva non vi influì dannosamente.

Il valore realizzato dall'uva come foraggio delle vacche lattifere corrispose a circa lire 4 il q.le (*Agricoltura moderna*).

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

*** Dal 17 al 26 luglio avrà luogo a *Amiens* in Francia un'esposizione internazionale dell'**automobile agricolo.** Comprenderà motori fissi, locomobili e motori su carretto, automotrici dirette, automobili agricoli, camious, macchine agricole mosse a motore.

Avversità e malattie.

*** In una comunicazione all'Accademia delle scienze di Francia il dott. Piettre ha dimostrato che le **lesioni tubercolari** anche **calcificate,** contrariamente a quanto finora si riteneva, contengono ancora **bacilli virulenti.** Conclude che nei bovini la calcificazione delle lesioni non è un segno di guarigione e che non vi è relazione alcuna fra virulenza del bacillo e grado di calcificazione. (*Journ. d'agric. pratique*, 16).

Questioni diverse.

*** Il **Touring Club** di **Francia** si occupa attivamente del **rimboschimento.** Nello scorso anno ha dato per 8960 franchi di incoraggiamenti, e negli ultimi tre anni in complesso 26.070 franchi per aiutare il ripopolamento delle montagne con alberi.

*** In Francia si tiene il **Congresso dell'albero e dell'acqua,** a Brive il 9 luglio e a Tulle il 10. Si divide in quattro sezioni: pascoli e foreste; acque; igiene sociale e privata; paesaggi, ville, monumenti.

*** Un **Congresso** delle **piante tessili** si terrà a cura del Sindacato agricolo delle Indie neerlandesi, nell'ottobre 1910 a Sourabaia nell' isola di Giava. Vi sarà insieme una esposizione di piante tessili e di macchine destinate alla loro lavorazione. Speciale importanza vi avrà la juta, l'agave e l'abocca.

*** La Federazione dei **Consorzi agrari** del Sannio Alifano, con sede in **Piedimonte d'Alife** cerca **giovane licenziato** da una Scuola pratica di agricoltura del Regno che accoppi ad una certa pratica dei consorzi agrari buone cognizioni contabili. La nomina s'intende fatta per esperimento per tutto il corrente anno. Stipendio annuo L. 1200. L'invio dei documenti di uso dev'esser fatto alla direzione della Federazione stessa e da essi devono risultare le occupazioni avute dal giovane dal conferimento della licenza ad ora.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in agraria, con eccellenti titoli, desidererebbe occuparsi, a scopo di pratica, anche gratuitamente per i primi tempi, in qualche azienda privata o presso qualche Associazione agricola. Scrivere alla Redazione del giornale.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Masse di spuma bianca sugli steli di medica. (*Risp. al sig. L. M.*). — Quel liquido bianco spumoso che Ella ha notato abbondante su steli e foglie di medica è la secrezione di un minuscolo ortottero che in Toscana chiamano *sputacchina*. Si tratta del *Philaenus spumarius* o *Aphrophora spumaria* della famiglia dei *cercopidei*. I giovani nati a fine aprile pungono col rostro quelle parti tenere delle piantine mentre dall'ano emettono una sostanza vischiosa, mista ad aria, in forma di spuma, nella quale la larva dell'insetto rimane coinvolta per subire le mute necessarie ad uscire perfetta. Giova appunto falciare presto l'erba per liberarsi dall'ospite infesto.

Barbabietola da foraggio: semina in ritardo. (*Risp. al medesimo*). — Sì, è ancora a tempo a seminare adesso le barbabietole da foraggio. Verranno benissimo, se Ella non dimentica la buona concimazione chimica per aiutarle.

Imbiancatura del tronco dei gelsi. (*Risp. al medesimo*). — È ottima cosa mescolare al latte denso di calce che si usa per imbiancare il tronco dei giovani gelsi del solfato di rame, anticrittogamico prezioso. Ne metta 5 kg. per ogni ettolitro di latte di calce.

Sale pastorizio ai fieni. (*Risp. al medesimo*). — A tutti i fieni, ma in ispecie a quelli che possono essere ancora ricchi di acqua, è bene aggiungere piccola dose di sale pastorizio. Il modo di usarlo è semplice. Man mano che si fa uno strato di fieno, in fienile o sull'aia, si pigia bene, poi si sparge uniformemente il sale pastorizio nella dose del 2 al 3 per mille; meglio se il sale è stato macinato. Il sale pastorizio costa 12 franchi il quintale e si ha dai magazzini di privative. A. M.

Malattia al piede di un cavallo. (*Risp. al medesimo*). — Dalla descrizione fatta delle lesioni che affliggono il suo cavallo, è lecito supporre trattisi di dermatite essudativa, che va comunemente sotto il nome di *acqua alle gambe*, *ricciuoli* ecc. Prima di intrapprendere una cura è necessario allontanare quanto meglio si può il pelo dalla parte affetta e ciò riesce più facilmente quando si sia lavata la regione accuratamente con acqua tiepida e sapone in modo da allontanare tutte le croste. Indi si avvolge la parte malata con impacco al sublimato al 2 per mille, che si rinnova ogni 4 o 5 giorni, fino a guarigione completa. L'impacco perchè produca il suo benefico effetto è necessario sia fatto da persona esperta e sottoposto a continua sorveglianza.

Dott. L. Crescenzi.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 33,50 a — —
Ghirca Nicolajeff . » 24 — » 24,25
Azima Nicolajeff . » 24 — » 24,50
Berdiansca . . » 24 — » 24,50
Grani duri: Taganrog » 23 » 23,25
Sardegna . . » 31,50 » — —
Granoni: Danubio . » 16 » 16,25
Alta Italia . . » 17,50 » 17,75
Avena: Nazionale . » 18 — » — —
Estera (oro) . . » 14,50 » 14,75
Orzo: Nazionale . » 19 — » — —
Estero (oro) . . » 15,50 » — —
Legumi: Fagioli rosa . » 24,25 » 24,50
Ceci macina . . » 25 — » 26 —
Fave e favini . . » 17 — » — —
Lupini . . . » 15,25 » — —
Segale . . . . » 18,25 » — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in sensibile ripresa. I nazionali in armonia cogli esteri.

Alessandria.

Frumento . . . L. 31,60 a 33 —
Meliga . . . . » 18,50 » 19,50
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 30,50 a 31,50
Risone bertone . . » 28,50 » 29,25
» nostrano . . » 23,50 » 24,25
Segale . . . » 22,50 » 23,50
Meliga . . . . » 20,25 » 21 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —
Frumento . . . » 31 — » 31,50

Novara.

Frumento . . . L. 32 — a 33 —
Riso nostrano a sacco » 39 — » 42 —
» giapponese . . » 31 — » 32,50
Granoturco al q.le . » 19 — » — —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 31,75 a 32,50
» esteri . . » 33 — » 33,50
Frumentone . . » 20,50 » 21,50

Cuneo.

Frumento . . . L. 30,60 a 31,80
Meliga . . . . » 17,70 » 18,30

Brescia.

Frumento . . . L. 30 — a 31 —
Frumentone . . . » 17,70 » 18,30
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Milano.

Frumento nostrano . L. 32,75 a 33 —
» veneto e mant. » 33,50 » 34 —
» estero . . » 33,50 » 34 —
Risone Ostiglia 1.o . » 24 — » 25,50
» giapponese 1.o . » 23 — » 24 —
Riso Ostiglia e Novar. » 42,50 » 43,50
Risetto . . . . » 28 — 30 —
Mezza grana . . . » 25 — » 27 —
Risina . . . . » 20 — » 23 —
Risone nostrano . . » 23,50 » 24,50
Granoturco nostrano . » 19 — » 19,25
» veneto . » 21,75 » 22,75
Avena nazion. . . » 20,25 » 20,75
» estera . . » 19,50 » 20 —
Orzo nazionale . . » 21 — » 22
Segale . . . . » 23,25 » 23,75
Miglio . . . . » 20,75 » 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi ora fermi.

Pavia.

Frumento . . L. 31,75 a 32,75
Granoturco . . . » 20 — » 21 —
Avena . . . . » 19,50 » 20,50

Vicenza.

Frumento . . . L. 31 — a 32,50
Frumentone . . . » 19,50 » 21 —
Avena . . . . » 18,50 » 19 —

Verona.

Frumento . . . L. 31,90 a 32,25
Frumentone . . . » 20,25 » 20,50

Padova.

Frumento fino a q.le L. 32,18 a 32,35
» buono mercant. » 31,70 » 31,85
Frumentone pignoletto » 19,50 » 20 —
» giallonciño » 19 — » 19,25
Segala . . . . » 21 — » 22 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —
Sorgo rosso . . . » 12 — » 14 —
Riso fino . . . » 46 — » 48 —
» nostrano . . » 43 — » 46 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 31,90 a 32,15
Frumentone . . . » 18,60 » 18,75

Cremona.

Frumento . . . L. 31 — a 32 —
Granoturco . . . » 18,50 » 19 —
Avena . . . . » 16 — » 18 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31,75 a 32,20
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —
Avena . . . . » 20,20 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 32 — a 32,50
Frumentone . . . » 19 — » 19,50
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,50 a 32,50
Granoturco . . . » 20 — » 21 —
Avena . . . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 23,75 » 24,25

Piacenza.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . » 19,25 » 19,50
Fava marzuola . . » 20 — » 20,75
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 32 — a 32,50
Frumentone . . . » 19,75 » 20,50
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 32 — a 32,50
Frumentone ferrarese . » 18,25 » 19,50
Avena ferrarese . . » 18 — » 18,25

Forlì.

Frumento . . . L. 31,75 a 32 —
Granturco . . . » 20,25 » 21,60

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 34,75 a 35 —
Frumento rosso . . » 33,75 » 34,25
Granoturco . . . » 20,50 » 21 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 31 — a 32 —
Granturco 1ª qual. . » 15,50 » 17 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a — —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 32,50 a 33 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 20,50 » 20,75

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,90 a 33,18
Sammartinara . . » 32,60 » 32,70

Cagliari.

Frumento . . . L. 33 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Sensibile ribasso specialmente nei frumenti.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 95 — » 105 —

Torino.

Sanati . . . . L. 11,50 a 12,50

Oleggio.

Buoi . . . . L. 90 a —
Vitelli . . . . » 120 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 88 a 98
» magri . . . » 60 » 70
Vacche grasse . . . » 80 » 90
» magre . . . » 50 » 60
Tori . . . . . » 78 » 88
Vitelli (p. v.) . . . » 124 » 130
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 100 a 110
Maiali . . . . » 125 » 135

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi in lieve ribasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . . L. 9,50 a — —
Paglia . . . . . » 4,50 » — —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . . L. 85 a 95 —
» medica . . . » 145 » 160
» lupinella . . . » 110 » 120
» canapa . . . » 120 » 125
Pranello lino . . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . . L. 90 a 100
Lupinella . . . . . » 115 » 130
Medica . . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . . » 100 » 170
» trifoglio . . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . . L. 75 a 95
Medica . . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Seme trifoglio . . . L. 100 a 110
Medica fina . . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . . . L. 2,75 a —
Piacenza . . . . . » 2,75 a 2,85
Cremona . . . . . » 2,75 2,85
Pavia . . . . . . » 2,80 » —
Parma . . . . . » 2,50 » 2,70
Forlì . . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,30 » 2,40

Uova.

Milano 1ª q.tà . . . L. 0,88 a 0,90
» 2ª » . . . » 0,85 »
Cremona, alla decina » 0,70 » 0,72
Forlì, al mille . . . » 68 » 70
Parma, alla ventina . » 1,50 — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . . » 195 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 185 a 195
» » 2.a » . » 172 » 182

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . . . L. 210 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . . » 134 » —

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 190 —
Mangiabile . . . » 170 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 170 —

Tendenza dei mercati: Fermi, prezzi quasi immutati.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . . L. 13,50 a 13,75
Mandorle Sicilia . . » 183 » 185
Noci Sorrento . . . » 74 — » — —
Fichi secchi Napoli . » 32 — » 35 —
Prugne Italia . . . » 35 — » 40 —
» Provenza . . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » — » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . . » 82 » 84
scarti . . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . L. 10 a 11 —
Gallipoli . . . » 15 » 16 —
Monferrato . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . » 20 » 24
Barolo . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio). L. 20 a 21
» rosso . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
» rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2 a » . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . » 12 — » 14 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 19 — » 25 —
id. bianchi . . » 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna maggio . . L. 48,50 a 49,50
Id. nazionale id. . . » 46,50 » 47 —
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 6 — » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . » 26 — » — —
Solfato ammoniaca . » 30,25 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 53 a 54,50
» » non nazionale . » 52 » 52,50

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi sostenuti. Mercato discretamente attivo.

RULLO

Indispensabile alle Macchine Seminatrici

Brevetto BUCCI - 67749

Premiato all'Esposizione di Forlì 1902 con Medaglia d'argento
Ravenna 1904 — Adria 1904 — Faenza 1908

Larghezza m. 2 — Peso utile kg. 230 — Pressione per cm. kg. 1.115 — Può essere attaccato alla seminatrice, all'acme e all'erpice per il **minimo sforzo di trazione che esige.** Si smonta facilmente per la trazione a mano e trasporto.

Prezzo L. 50.

Si fabbricano rulli di qualunque peso, ondulati e ricoperti di lamiere a prezzi da convenirsi.

Sconti per commissioni importanti

Per ordinazioni rivolgersi alla **Casa agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato** (filiale a **Bari**).

Damigiane BECCARO

per vini — olii — aceti — acquaviti

NUOVO SISTEMA BREVETTATO - col fondo in legno, coperchio mobile, cinghie e cappello metallico, che gode importante riduzione di tariffa senza obbligo di bollettino di garanzia.

SENZA RUBINETTO		*CON RUBINETTO*	
da litri 5 circa	L. 2,20	da litri 10 circa	L. 6,60
» 10 »	» 2,75	» 15 »	» 7,25
» 15 »	» 3,40	» 25 »	» 8,05
» 25 »	» 4,20	» 35 »	» 8,70
» 35 »	» 4,85	» 45 »	» 10 —
» 45 »	» 6,15	» 55 »	» 11 —
» 55 »	» 7,15		
» 65 »	» 8 —		

Dirigersi a **Casa OTTAVI - Casalmonferrato**

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . . L. 19 —
» » » » Parma . . » 23 —
» pesante, porta bauli, casse, ecc. . » 46 —

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50; *i saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI | *Amministratore:* DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 22 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

1\. - O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi L. 4 —
2\. - P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) . . . . . . » 2 —
3\. - Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.) » 2 —
4\. - Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione) . . . . » 2 —
5\. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.) » 6 —
6\. - V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . » 3,50
7\. - A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.) . . . . » 4 —
8 - T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9\. - T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10\. - D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11\. - S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12\. - T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13\. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.) » 5 —
14\. - F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
15\. - T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . » 2 —
16\. - A. Bruttini — *I concimi* . . . . » 3 —
17\. - G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . » 2,50
18\. - O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi) » 7 —
19\. - D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20\. - A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.) . . » 5 —
21\. - V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 4,50
22\. - D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.) . . . . . . » 3 —
23\. - T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24\. - G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) . » 2,50
25\. - L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26\. - G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27\. - S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28\. - T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29\. - Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . . . . » 4,50
30\. - A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
31\. - Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.) » 2 —
32\. - G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
33\. - A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.). . . » 2,50
34 - V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
35\. - A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36\. - A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono* . . . » 2 —
37\. - F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38\. - A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39\. - C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.* » 2,50
40\. - A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 3 —
41\. - A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . » 3 —
42\. - M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina.* . . . . . » 2 —
43\. - N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44\. - A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . » 4 —
45\. - L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46\. - G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore* . . . . » 3 —
47\. - V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.* . » 3 —
48\. - A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio* . . . . . . » 2,50
49\. - E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 5 —
50\. - A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »* . » 5 —
51\. - A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52\. - G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.) . . . . . . » 2,50
53\. - N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana* » 2 —
54\. - G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55\. - V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56\. - F. Carpentieri — *Il nocciuolo*. . . . . » 1,50
57\. - A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole) . . . . . . » 5 —
58\. - G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75

59. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . . » 3 —
64. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . » 2 —
82. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . . » 1 —
84. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . . » 3,50
87. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50
93. - A. Marescalchi — *Consigli, formule e ricette pel cantiniere* . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

Discutendosi il bilancio del tesoro

PROVENTI FERROVIARI — ZUCCHERO E SALE

Perchè decrescono i proventi ferroviari? — Discutendosi il bilancio del tesoro l'on. nostro amico Maggiorino Ferraris, in uno dei suoi lucidi, meravigliosi discorsi, densi di cifre e d'idee, accennò fra le altre cose alla retrocessione notatasi nell'ultimo esercizio nei proventi delle nostre ferrovie, essendo essa motivo di vera angoscia per chi studia le condizioni economiche del nostro paese.

Se — così osservava l'on. Ferraris — le ferrovie rendono di meno non vuol dire forse che il paese lavora di meno e di meno si muove?

Ecco un problema anche per noi agricoltori degno della massima attenzione.

Ma perchè — domanderemmo noi — i proventi ferroviari decrescono?

Secondo noi, ciò dipende dalle seguenti cause principali:

1ª Le tariffe che si mantengono tuttora, non ostante le continue incessanti richieste del pubblico, troppo elevate.

2ª La deficienza di alcuni dei nostri principali raccolti agrari.

3ª La diminuzione delle nostre esportazioni particolarmente agrarie.

4ª Il difetto di materiale mobile, perchè spesso — troppo spesso! — non ci possiamo servire della ferrovia per mancanza di carri.

Tralasciando altre ragioni, si vede adunque che l'agricoltura c'entra parecchio in questa deplorevole diminuzione dei cespiti ferroviari, determinata anche dalle esigenze, ognor crescenti del personale.

Aveva ben ragione adunque Papà Ottavi quando diceva che coll'agricoltura si risolvono tutti i maggiori problemi pubblici, politici, sociali, economici, finanziari e *ferroviari!*

Zucchero o sale? — Seguendo il sullodato suo luminoso discorso l'on. Ferraris si dichiarò partigiano d'una riduzione della tassa di fabbricazione e di importazione sullo zucchero per diminuire il prezzo di questo ch'egli chiamò « la dolcezza della vita ».

Alle quali parole il sottoscritto che gli era d'appresso obbiettò: « e perchè non ridurre anche il sale che potrebbe dirsi l'amaro della vita? »

Certo si è che fra i consumi popolari, anzi popolarissimi, zucchero e sale tengono ora il primo posto fra i più oberati.

Ed entrambi servono alle classi meno agiate delle città e delle campagne.

È bene non stancarsi in questa campagna.

Ricordiamo che la riduzione del dazio sul petrolio fu fra i primi patrocinata dal nostro giornale.

E chissà che col tempo la stessa buona sorte, per quanto per ora non prevista, non debba toccare anche a queste doverose riduzioni?

C. Mancini.

Note di stagione

Il perchè dei campi buoni attorno alla stalla. — Le polizze d'assicurazione incendi.

Di buone intenzioni è lastricato l'inferno e tali si mantengono tutti i proponimenti di letamare sulle stoppie, dove più interessa.

Quando siamo al momento opportuno, stretti e dagli accumulati lavori e dallo strapazzo dei poveri animali, eccessivamente affaticati nelle profonde arature estive, si rimanda, ad epoca più propizia, *il meglio* e si letamano gli appezzamenti più vicini. È così che attorno alla stalla si vedono i campi più belli, e non *equilibrati* tanto che il frumento, rigogliosissimo, alletta riducendo la produzione, mentre nei più lontani è sofferente, specie nella corrente triste annata, senza vita e con spiche che danno l'idea della miseria. E tutto questo per una falsa economia e per poca previdenza!

Si ritiene dannoso perdere 50 metri quadrati e non si approfitta di un periodo — tra il primo ed il secondo taglio — che si vuole chiamare, bestemmiando, di stagione morta, in mezzo a tanto fiorire di primavera.

Ma perchè, proprio in questi giorni, non si fanno depositi di stallatico nei punti più lontani della concimaia per averlo pronto alla rottura delle stoppie? Come ci sentiremmo soddisfatti più avanti!

Si curi che il deposito sia fatto in posizione da potervi accedere con la botte dell'orina o in vicinanza d'un fosso per inaffiare spesso e, se possibile, protetto da frondose piante. Si copra con un buon strato di terra e se si ha ragione di ritenere debba restare fuori terra per quasi tutto l'estate un ottimo riparo può ottenersi piantandovi attorno delle zucche e facendole *camminar* sopra.

* * *

In tema di contabilità, di registrazioni, di ordine, l'ottanta per cento degli agricoltori non potrebbe aspirare ad una lodevole classifica. Dal più al meno tutti pecchiamo e chi scrive è tra i più colpevoli.

E' il caso di padre Zappata. Ma alcuni poi — e gli alunni in questo caso non sono pochi — raggiungono un grado di trascuratezza che può riservare, domani, delle sorprese che potrebbero essere cagione di vere rovine.

Lodava, in questi dì, gli animali di un distinto allevatore e, come spesso avviene tra amici, così alla sfuggita, stimava il capitale stalla. Alla cifra riassuntiva l'amico fece tanto di meraviglia rilevando un valore quasi doppio di quello da lui ritenuto e, quello che più conta, di molto superiore alla cifra che portava il contratto d'assicurazione contro gli incendi.

Esaminata la polizza con meraviglia notai che da oltre un decennio la voce animali bovini portava, sempre, la stessa e precisa cifra. E quanti non si troveranno in condizioni simili? Ma non si è mai considerato che, specie in quest'ultimo biennio, il prezzo dei bovini è quasi raddoppiato? Che se domani avviene un incendio e il danno supera il valore assicurato, si fa la così detta *proporzionale*, il che vuol dire trovarsi ridotto anche del cinquanta per cento la rifusione del danno!

Con gli aumentati valori, o col deprezzamento della moneta, come altri vogliono, è fuori di dubbio che le polizze d'assicurazione devono essere aumentate per chi intende dormire sonni tranquilli.

E. PETROBELLI.

I cavalli nel Friuli

Come già in altre città d'Italia così anche a Udine si sentì il bisogno d'istituire una grande fiera annuale di cavalli, la quale potesse in certo modo far rivivere quelle fiorenti di altri tempi.

Già un primo esperimento nell'anno 1907 era riuscito benissimo, essendovi accorsi ben 800 cavalli comuni e 200 di lusso.

Ma ancora meglio per numero e quantità riuscì quella che si tenne nell'aprile dell'anno scorso, a cui fu aggiunto un concorso ippico, delle corse al trotto, una mostra di veicoli e bardature, ed una di macchine agrarie; i ricoveri erano meglio disposti e si fecero grandi affari.

Ma speciali premure un'apposita Commissione provinciale dedicò all'allevamento del cavallo agricolo, lasciando ormai da parte l'idea d'un risveglio ippico nel senso del rinomato trottatore friulano.

La Commissione — è l'egregio e valoroso dott. U. Selan che informa di tutto ciò — ha promosso l'importazione di parecchie cavalle fattrici della Carinzia, e fatto assegnare uno stallone ardennese della

stazione governativa di Udine; questo per ora è poca cosa, ma si spera in un incremento della produzione, aiutato dal Governo che vi contribuisce con un premio di 150 lire per cavalla importata.

Essa fece poi degli studi sugli allevamenti austriaci della Carinzia, di Gorizia e del Pruzzace, regioni che provvedono già ora tutto il Veneto di cavalli da tiro pesante, per uso agricolo ed industriale.

I cavalli dei circondari di Caporetto e Tobrino, sono particolarmente adatti a cotal genere di lavoro, e di essi hanno buona conoscenza i pratici di razze e varietà.

« L'aspetto generale del cavallo caporettano è quello di animale vigoroso, simpatico, intelligente e docile con pronunciata attitudine al tiro pesante. Ha taglia vantaggiosa, intelaiatura scheletrica larga e forte dalla quale prendono inserzione poderose masse muscolari; forme massiccie e tondeggianti, collo misurato e robusto, munito di criniera fluente, talora doppia; reni corte e poderose, groppa costantemente doppia e inclinata, torace profondo e addome ampio. Le membra sono nerborute e solide, le articolazioni asciutte e larghe, i piedi non troppo grandi e resistenti ».

La taglia media va da m. 1,69 per lo stallone a m. 1,55 per la giumenta.

L'autore dice che i cavalli carinziani sono forse i migliori che si conoscano pel tiro pesante rapido, e presentano il tipo ideale del cavallo per l'agricoltura. Egli rileva che il loro allevamento si trova in mano di piccoli possidenti o contadini che tengono una o due fattrici e che i puledri nei mesi estivi son mandati all'alpeggio, pratica questa che è assai utile allo sviluppo scheletrico e muscolare.

A due anni e mezzo il cavallo caporettano incomincia il suo lavoro da tiro pesante, e riscuote un prezzo di vendita che compensa largamente l'allevatore delle sue fatiche.

Poche note.

Il Friuli è sempre stato nominato pei suoi cavalli a fondo arabo di grande velocità; e non è ancora lontano il tempo in cui i forti campioni da sulky, Gatta, Corina, Turra, Bella, che erano friulani, facevano l'ammirazione dei turfisti.

La passione al cavallo friulano propriamente detto decadde da quando si importarono i grandi trottatori americani e gli Orloff, il cui allevamento ha preso ben tosto salde radici nelle provincie lombarde. Bisogna dire però che la struttura sia più inquartata di questi cavalli, e la funzione speciale alla quale essi sono allenati, per cui hanno assunto movenze straordinarie, molto difficilmente potrebbe esser raggiunta dai cavalli friulani.

Per ciò ben a proposito a Udine si cerca di dare alla produzione dei cavalli un indirizzo più consentaneo coi bisogni del nostro tempo, imprimendo un grande impulso alla produzione del cavallo ad uso agricolo ed industriale, che ci lascia la patriottica speranza di vederne uscire i cavalli da timone per l'artiglieria, che sono oggi il *cauchemar* di chiunque si occupi di cavalli.

Noi vediamo i nostri milioni emigrare in Austria, in Francia, in Irlanda e in Belgio alla ricerca di quanto ci occorre, e temiamo di continuo che tale sorgente di rifornimento ci venga un giorno a mancare, mettendoci in un notevole grado d'inferiorità e ponendo in serio pericolo le nostre sorti.

Ricordiamo, con senso d'invidia, l'esempio della Francia, che, uscita da una guerra colossale, esausta in tutte le sorgenti di sua ricchezza, si vide costretta ad importare per parecchio tempo anche i cavalli che le mancavano; ma in appena trent'anni divenne esportatrice, ed ora si trova alla testa del mercato equino europeo.

Noi in cinquant'anni non abbiamo fatto nulla di concludente, quando non abbiamo disfatto, per la grande *questione ignorata;* ed ancora andiamo bighellonando per tutta l'Europa, ed un poco anche in Asia, alla questua del bisognevole.

Onde sono altamente da encomiare tutti gli sforzi che da tante parti si fanno per incoraggiare la larga produzione ed il retto allevamento nelle nostre terre del cavallo in genere con la mira di poter sopperire ai bisogni dell'esercito.

L'incremento della produzione del cavallo da tiro pesante rapido può esser un mezzo per giungere all'alimentazione di un nucleo di cavalli idonei al timone per l'artiglieria. E di certo, come le cavalle cremonesi cogli stalloni ardennesi possono dar cavalli consimili, così la produzione delle cavalle carinziane coperte dai medesimi stalloni potrà dare eccellenti animali da attaccare ai pezzi; le caratteristiche ci son tutte. Ma quando saremo giunti al punto di poter fare da noi? Dio solo lo sa.

Intanto facciamo, e non perdiamoci di coraggio.

Pozzengo di Mombello. Col. ALBERTO ARA.

La lavorazione delle ulive e l'estrazione degli olî

Avendo dato nello scorso numero del *Coltivatore* una relazione sugli ordegni frangenti più convenienti, trovo ora utile l'esporre il

procedimento sommario sulla maniera razionale di lavorare le olive e di estrarre l'olio.

Scopo principale a cui bisogna mirare è quello di ottenere oli fini, cioè pochissimo coloriti, limpidi, scevri di difetti e profumati. Per ottenere ciò sono da bandirsi assolutamente tutti quegli usi di lavorazione che rimontano a tempi direi medioevali, quali ad esempio la molitura a fondo, che da molti usasi fare, dappoichè essa, non solo a causa della pasta molto fluida riesce difficile l'estrazione dell'olio, ma anche perchè ci fornisce olî molti colorati, che sono detestati dal commercio.

Il sistema d'estrazione che invece dovrebbe preferirsi è quello di due moliture e due pressioni, eseguendolo nella maniera seguente:

Supponiamo d'avere un frantoio a due macelli avente le macine di m. 1,20 × 0,30, e la pila del diametro di m. 1,60 (ch'è poi quello più diffuso); la carica regolare è di kg. 80, e, data l'ipotesi che fosse mosso a forza inanimata, le olive debbono tenersi a lavorazione cinque minuti (compreso il carico e lo scarico). Otteniamo una pasta piuttosto grossolana, la quale sottoposta ad una pressa di 1ª, ci dà l'olio di prima qualità, cioè poco colorito e nella quantità di due terzi. Il castello di tale pressa viene formato dalla pasta di due moliture, cioè di 160 kg. Indi sfiscolata la sansa si torna a molire, nella quantità di kg. 60 per volta (cioè da 4 castelli di 1ª si fanno 6 moliture) per un tempo di minuti dieci. In questa rimolitura è necessario mettere nella pila del frantoio un po' d'acqua, o meglio sarebbero le morchie ed i fondi dei travasi, ciò per aumentare la pastosità. Dalla strettura di questa si avrà l'altro terzo d'olio, il quale essendo più colorito del primo va classificato di 2ª qualità.

Nelle regole generali i fiscoli non debbono contenere più di 8 a 10 kg. di pasta, sì che ogni pressa viene composta da 16 a 20 di essi fiscoli.

Alla seconda pressione si darà uno sforzo di 200 atmosfere, ciò che permette di portar via quasi tutto l'olio.

Con questo metodo viene pure eliminato l'uso, che taluni sogliono avere, di tre moliture con tre pressioni; mentre non v'è ragione di sobbarcarsi ad un maggior lavoro, quando questa molitura in più non permette di coprire la maggiore spesa. Gli operai frantoiani debbono avere cura nella formazione della torre ch'essa venga bella, dritta, altrimenti non si viene a cavar tutto l'olio. La pressione dev'essere della durata di circa un'ora, compreso l'infiscolamento e sfiscolamento.

Le bruscole da preferirsi per la prima pressione sono quelle di giunco e per la seconda quelle di cocco.

Delle volte si dà il caso di dover lavorare olive gelate, ed allora

anche nella prima molitura occorre dare un po' d'acqua, per attenuare il loro stato di secchezza.

Come pure può presentarsi l'occasione d'avere olive troppo fresche ed acquose, la cui pasta poi, sottoposta alla pressione del torchio scacazza; avviene cioè la fuoruscita d'un liquido poltiglioso attraverso le maglie delle bruscole, ed allora per evitare simile inconveniente è consigliabile:

a) Ricorrere all'appassimento delle ulive nell'olivaio, tenendole un tempo più grande nei cannicci di conservazione;

b) Molire grossolanamente, mettendone pochissima quantità nei fiscoli e pressando cautamente;

c) Aggiungere della sansa già asciugata.

*
* *

Un altro elemento da cui dipende la buona riuscita dell'olio è la maniera come viene diviso dall'acqua di vegetazione.

E' quasi cosa comune di fare tale separazione a mezzo dei riposi in sottini, o recipienti di latta, oppure con acqua calda. — Queste sono delle pratiche biasimevoli, dappoichè non solo richiedono una rilevante mano d'opera, ma inoltre gli olii vengono quasi sempre a prendere il difetto di *comune*, cioè d'una prolungata dimora a contatto dell'acqua di vegetazione; gusto che fa classificarlo come di scadente qualità. — L'uso dell'acqua calda è ancora più malefico poichè predispone l'olio all'irrancidimento.

La separazione da consigliarsi, e che elimina gli inconvenienti suddetti è quella a mezzo dei separatori; fra questi, per quanto io abbia avuto agio di constatare, il migliore è quello del Bracci. Ecco i vantaggi ch'esso presenta:

1° Separazione quasi istantanea.

2° Una più sollecita e perfetta chiarificazione.

3° L'olio conserva spiccati i profumi e la dolcezza del frutto.

L'olio ottenuto prima che si ponga nel magazzino di conservazione deve subire un primo travaso dopo 12 ore; un secondo dopo 36 ore, ed un terzo dopo una settimana. Ciò per separarlo da qualche po' di fondo che si sia formato dietro la piccola deposizione delle sostanze sospese (mucilaggini, albuminoidi, detriti di polpa, ecc.).

Questo è il procedimento che ogni bravo olivicultore dovrebbe eseguire, per essere certo della riuscita d'un olio fino, che possa fare la concorrenza a quelli di semi, i quali essendo prodotti solamente da grossiste case industriali, ove il tutto viene eseguito con perfezione, vanno sempre guadagnando terreno, con grande discapito dell'industria olearia!

Melissa (*Calabria*). UMBERTO CANNATA.

Recenti osservazioni sul terreno agrario

La conservazione dell'umidità nel terreno.

La quantità di acqua richiesta dai vegetali è molto grande. In parecchie ricerche si è veduto che una coltivazione richiede da una e mezza a due volte la quantità d'acqua caduta durante la vegetazione. Deve dunque provvedere il terreno a questa eccedenza nei bisogni delle piante e si comprende quindi di quale importanza sia la conservazione dell'umidità nel terreno.

Il mezzo più adoperato all'uopo è la copertura del terreno medesimo, quello che gli americani, con parola che non si trova nei dizionari inglesi, chiamano *mulch*. Il mezzo più generalmente adoperato all'uopo è la copertura con terra. Un semplice strato soffice di terra il quale si asciughi o si essichi impedisce all'acqua del sottostante terreno di sfuggire nell'aria. Degli esperimenti hanno provato che con una copertura spessa tre oncie (cm. 7,5) si impedisce la perdita del 36 % dell'acqua in confronto a terra dove non si è fatta copertura alcuna. A seconda dello spessore dello strato di copertura si impedisce in massa una perdita del 25 al 50 % dell'umidità nel suolo sottostante. Perchè sia efficace la copertura va fatta non appena il terreno è lavorato in primavera e dopo ogni pioggia in estate se la coltivazione permane. Un ritardo di una settimana in primavera o dopo una pesante pioggia, darà luogo ad una perdita di umidità per evaporazione eguale a mm. 25 o a 18 cm. di acqua di pioggia. Il primo effetto di questa copertura è una più grande evaporazione dovuta al fatto che maggior superficie di terreno è esposta all'evaporazione medesima. Ma quando la terra di copertura è divenuta secca ben poca acqua può passare attraverso ad essa e le perdite, quindi, di umidità sono ridottissime.

La copertura deve essere tanto più sottile quanto più è possibile e col miglior terreno; lo spessore dello strato varierà a seconda delle stagioni e delle colture.

Altre coperture molto buone sono quelle fatte con letame perchè con tale materia si raggiunge assieme ad un effetto fisico anche un beneficio chimico. Le acque infatti, lavando il letame, trascinano nel terreno delle utili sostanze fertilizzanti; ciò che rimane del letame, e cioè la materia pagliosa, serve ad impedire le perdite di acqua per evaporazione.

L' importanza dell'ossidazione nella fertilità del terreno.

1. Le radici di piante vegetanti mostrano un potere ossidante extracellulare, il quale può essere dimostrato coll'uso di adatti cromogeni nelle soluzioni nutritive o negli estratti di terreno.

2. Il potere ossidante appare più energico nella regione delle radici dove più si trovano peli radicali, e diminuisce gradualmente in attività man mano che si va verso regioni di radici invecchiate.

3. Il potere ossidante di piante vegetanti in estratti di terreni fertili è più grande di quello di piante vegetanti in estratti di terreni poveri e sterili.

4. Il trattare gli estratti di terreno con un agente assorbente è vantaggioso per l'ossidazione.

5. Il distillato di estratto di terreni poveri il quale contiene composti volatili tossici, è meno favorevole alla ossidazione che i residui rimasti dalla distillazione.

6. Il processo di ossidazione è comunemente accelerato dall'aggiunta di nitrati alle soluzioni acquose di estratti di terreno. L'aggiunta di solfato ammonico è meno vantaggiosa all'ossidazione che uguali quantità di azoto dato in forma di nitrato.

7. I sali di calcio aumentano la quantità di ossidazione nelle culture alle quali sono aggiunti.

8. L'aggiunta di sali potassici non è in generale vantaggiosa al processo di ossidazione. In alcuni casi la loro presenza causa un materiale ritardo all'ossidazione. Il maggior ritardo è causato proprio dall'azione del potassio per sè stesso e non dalla formazione di condizioni acide nella soluzione. I sali di sodio o di ammonio degli stessi acidi sono più favorevoli all'ossidazione di quelli dei corrispondenti sali di potassio.

9. I fosfati comunemente producono un materiale aumento nella ossidazione.

10. I cloruri ed i solfati, se combinati con adatte basi come il sodio, sono talora vantaggiosi all'ossidazione, ma non quanto lo sarebbero i nitrati corrispondenti.

11. La presenza di sostanze organiche tossiche in soluzione è estremamente deleterea al potere ossidante delle piante. Il potere ossidante delle piante, specialmente in presenza di nitrati, è capace di diminuire la tossicità di tali soluzioni.

12. Il processo di ossidazione delle radici è largamente, se non interamente, dovuto all'attività di una perossidasi prodotta dalle radici.

Questo enzima ossidante è più attivo nelle soluzioni neutre o in quelle leggermente alcaline. L'attività dell'enzima può essere ostacolata dalla presenza di acidi e anche dalle condizioni che si presentano nelle soluzioni dove avvengono processi di putrefazione.

13. Questa ossidazione delle radici ha un considerevole interesse agricolo, poichè ogni procedimento che promuove l'ossidazione assume un grande ufficio nei migliori metodi di coltivazione del suolo e di lavorazione.

Tali le conclusioni del bel lavoro « *The Rôle of ossidation in soil fertility* » di O. Schreiner e H. S. Reed. *U. Depart. of agr.* 1909. Tale lavoro che coutinua le serie preziose di ricerche sul terreno agrario iniziate dal dipartimento di Washington ha indubbiamente grande portata pratica.

A. Marescalchi.

Il legno nell'industria della carta

Allorquando nel 1892 il chimico tedesco Mitscherlich inventava il metodo al solfito di calce per estrarre economicamente la cellulosa dal legno, portava nella industria della carta una vera rivoluzione. Infatti mentre nei tempi passati rare e costose erano le materie prime adoperate nella fabbricazione della carta e costosi erano pure i procedimenti di fabbricazione, il Mitscherlich con la sua scoperta rese semplici ed economici le une e gli altri.

Noi possiamo affermare che allo sviluppo del pensiero, al cammino del progresso la carta fu compagna ed alleata. Da principio rari gli studiosi, rari i libri; sono questi impressi sulla costosa pergamena e formano patrimonio di pochi ricchi; in seguito alle preziose pergamene si sostituiscono gli stracci ed il libro si divulga, diviene accessibile a borse più modeste; ma ecco che gli stracci più non sono sufficienti, le pergamene si raccolgono nei musei, ci vuole una materia che rappresenti pochissimo nel valore del libro. Ecco il legno: libri, giornali si diffondono da per tutto, sono alla portata di ogni borsa e divulgano per ogni dove il pensiero degli uomini. Concomitantemente le arti tipografiche compiono il loro meraviglioso sviluppo ma si può essere certi che la stampa per quanti progressi avesse potuto fare in altri campi sarebbe

restata inchiodata al passato se non si fosse riusciti a fabbricare la carta a bassissimo prezzo.

Oggi adunque il legno costituisce la base essenziale della fabbricazione della carta; esso viene trasformato mediante due procedimenti, meccanico l'uno, chimico l'altro. Secondo le più recenti statistiche, in tutto il mondo si pubblicano ogni anno 75,000 libri nuovi, per fabbricare la carta occorrente a stampare tutti questi volumi bisognano 25.000 tonnellate di pasta di legno.

I giornali, in numero di 30.000, tirano complessivamente 10 miliardi ed 800 milioni di copie, consumando poco meno di 1000 tonnellate di pasta di legno al giorno. Il consumo della pasta di legno è dunque di 375.000 tonnellate all'anno fra i soli libri e giornali, senza tener conto della carta per imballaggio, della carta da scrivere, di quella che serve per la pubblicità. E si noti che queste cifre si riferiscono a calcoli fatti nel 1905; certamente oggi sono aumentate.

Basti ciò per dimostrare quale distruzione si compie nei boschi per fornire all'industria della carta la materia prima. L'Europa, nella quale la superficie coperta da boschi è complessivamente di 285 milioni di ettari, è riuscita fino ad ora a provvedere a questi bisogni, grazie a una compensazione fra i paesi più ricchi di legname e quelli che ne producono in minore quantità.

Nella Russia il terreno coperto da boschi rappresenta il 40 per cento della superficie del paese, nella Scandinavia il 34, nell'Austria il 29, nella Germania il 26, nell'Italia il 22. Ma l'Inghilterra, che importa 9 milioni di metri cubi di legno, la Francia che ne importa 6 e mezzo, la Spagna, il Belgio, l'Italia non sono i soli paesi che producono legname in quantità insufficiente al loro bisogno; vi sono anche gli Stati Uniti d'America che dopo aver quasi esaurite le loro foreste e mentre sfruttano quelle del Canadà, si volgono ora all'Europa per provvedersi di legname. Infatti negli Stati Uniti si tagliano ogni anno 3 volte più di alberi di quanto non ne produca il suolo e seguitando di questo passo, in meno di 33 anni non resterà che il ricordo delle foreste americane. Il consumo del legno per fabbricarne carta è diventato dieci volte maggiore dal 1880 al 1905; l'abete bianco ed il rosso sono quasi le sole vittime di questa industria essenzialmente moderna.

Nè minore è stato in tutte le nazioni civili il consumo della pasta di legno; basti sapere che l'Inghilterra ne importò nel 1894 tonnellate 276.694 per un valore di L. 34.680.930; nel 1900 l'importazione salì a 488.700 tonnellate per un valore di L. 64.846.345, in sei anni il consumo si è raddoppiato! La Francia nel 1901 importò pasta di legno per ben 40.967.578 franchi.

Venendo all'Italia, le statistiche ci danno la seguente progressione:

Anno	Quantità Q.li	Valore lire
1878	3.168	126.720
1888	82.227	2.098.274
1898	212.106	5.902.785
1908	615.962	18.184.154

Le quali cifre ci dimostrano che in trenta anni l'importazione in Italia di pasta di legno è diventata *centocinquanta volte maggiore.* Aggiungendo alla quantità di pasta importata quella prodotta in Italia in q.li 40.259, abbiamo che il consumo è stato di quintali 656.221.

L'esame delle cifre che si riferiscono tanto a noi quanto alle nazioni prese in esame assume nel momento attuale una importanza veramente notevole. Abbiamo visto come il bisogno di carta è in continuo, costante aumento, come la materia prima per la sua fabbricazione è essenzialmente il legno, come infine di questo se ne consuma molto di più di quello che se ne produce; se ne deduce l'importanza presente ed avvenire di quelle piante che di legno siano rapide produttrici.

Il pioppo primeggia fra queste. Esso riunisce tutti i pregi desiderabili in una pianta da carta e potrà nel volgere di pochi anni non solo liberarci da questo tributo all'estero di 18 milioni, ma farci diventare noi stessi esportatori di una materia la quale oltre che essere la base della fabbricazione della carta, è oggetto di continue, svariatissime applicazioni.

Per raggiungere il primo scopo basterebbe fornire alle nostre cartiere circa due milioni e mezzo di pioppi all'anno, cifra non difficilmente raggiungibile quando pensiamo che le sole rive dei nostri fiumi avendo uno sviluppo lineare di 11.498 chilometri consentirebbero da sole la piantagione di quasi quattro milioni di pioppi.

Dott. VINCENZO FEDELE.

L'assicurazione infortuni

ESTESA A FAVORE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE AZIENDE AGRICOLE

E' questa un'assicurazione che non è mai abbastanza raccomandata agli agricoltori, i quali, forse più degli altri, vanno soggetti a mille rischi durante i molteplici loro lavori manuali inerenti alla coltivazione delle terre.

Infatti, allorquando un contadino viene colpito dall'infortunio, è costretto (come tutti) a cessare dal lavoro, vuoi temporaneamente, vuoi permanentemente; ma col cessare del lavoro, cessa, per l'agricoltore, anche ogni suo reddito. Ne consegue, che un'assicurazione la quale garantisse una determinata indennità in caso d'infortunio, a tutto il personale addetto all'azienda agricola, sarebbe (come suol dirsi) il toccasana del lavoratore dei campi, poichè detta assicurazione riuscirebbe, non solo di gran sollievo economico ai danneggiati, ma anche gioverebbe a promuovere il buon accordo fra proprietari e dipendenti.

Un esempio a conferma di quanto sopra, l'abbiamo avuto anche, or non è guari, in un povero colono di Rivanazzano (Voghera) il quale, mentre tentava saltare sul proprio carro tirato da buoi, a causa d'una improvvisa mossa degli animali, cadde sotto le ruote del carro istesso, rimanendo all'istante cadavere. Se questo infelice fosse stato assicurato contro gli infortuni « Rischi agricoli », la sua famiglia non avrebbe forse, nel sollievo economico, sentito attenuato il sentimento di amarezza e di dolore?... Ma in Italia, se non vi è l'obbligo, nulla si fa, e mentre per tante altre assicurazioni, la legge è intervenuta a renderle obbligatorie, manca purtroppo ancora una legge, che (ricordandosi dei poveri lavoratori della terra) renda obbligatoria anche quella per i rischi agricoli; riteniamo tuttavia che non tarderà molto a divenir tale, anche perchè, come si rileva dai resoconti parlamentari, parecchi deputati promuovono una campagna in questo senso.

Intanto però, dovrà l'agricoltore attendere ozioso che a questa lacuna provveda il Governo?!...

A chi ama il progresso, la civiltà, ed il bene agricolo, diciamo subito che sarebbe un errore gravissimo attendere **sempre** che **tutto** ci venga dall'alto!...

Però è bene e giusto di ricordare qui, che molti agricoltori hanno già provveduto ad una tale assicurazione e che se ne trovano molto contenti, perchè, per essa, non hanno affatto complicata la tanto necessaria semplicità amministrativa della propria azienda, non essendo loro richiesta la tenuta del libro paga nè del libro matricola; non hanno aggravato di troppo il bilancio, perchè il premio o canone annuo, si basa sull'estensione del fondo sul quale si compiono i lavori e che forma oggetto dell'assicurazione, senza che venga tenuto conto del numero dei contadini addetti all'azienda stessa; mentre, d'altro canto, si trovano garantiti contro la responsabilità civile verso i dipendenti, senza alcun aumento di premio.

Come si comprende di leggeri un'assicurazione siffatta, non può riuscire

che ottima e vantaggiosissima, giacchè l'agricoltore, per il solo fatto che è assicurato contro i rischi agricoli, trova, nella Società assicuratrice, un potente alleato per respingere le accuse e le pretese infondate, un amico che si assume tutte le noie e le spese giudiziarie occorrenti in sede civile e gli onorari del difensore penale che ha designato.

Purtroppo però, nonostante tutti questi pregi, moltissimi sono ancora gli agricoltori che, seguendo la loro tradizionale apatia e diffidenza, non osano affrontare, nel loro interesse, il progresso!

Dr. A. Rabello.

L'arancio da fiore

Nel dipartimento delle Alpi marittime si calcola a circa tre milioni di kg. il raccolto dei fiori d'arancio: il centro di maggiore produzione è Le-Cannet, seguono Bar, Nizza e Vallauris.

I terreni preferiti dall'arancio sono i siliceo-argillosi e gli argillo-calcari sani. Teme soprattutto l'umidità, e perciò, ove la natura del terreno sia tale da dar sospetti di umidità, si dovranno fare affossamenti e drenaggi opportuni.

L'arancio amaro o melangolo, che è quello da fiore (Citrus vulgaris) ha diverse varietà: il *comune*, quello *chinese*, quello *a foglie di mirto*, il quale ultimo è semplicemente una specie decorativa. La varietà che si impiega per la coltura diretta ad ottener fiori è quella comune, della quale si hanno due forme, il selvatico ottenuto direttamente dal seme a foglie lunghe, lanceolate, e il vero melangolo che ha una forma migliorata del precedente, con foglie ovali lanceolate. Poi vi è una varietà a piccolo fiore, col peduncolo delle foglie non alato; il fiore, che è normale e grosso in principio, comincia a diminuire dopo la terza raccolta, e diviene sempre più piccolo fino a essere paragonabile a un gelsomino. Vi sono infine due varietà caratteristiche da una spina all'ascella della foglia, anche sul vecchio legno, e sono chiamate comunemente coi nomi di *grossa spina* e *piccola spina;* i profumieri, nelle annate di abbondanza, rifiutano, però, i fiori di queste ultime due varietà.

Il terreno nel quale si vuol fare l'aranceto da fiore, dev'essere sano, cioè non umido, e possibile da irrigarsi; va scassato alla profondità di 80 cm.; allo scasso non si mette letame, lo si mette invece nelle buche

in cui si colloca la piantina. Questa è di 1 a 3 anni di innesto, oppure un selvatico di 3 anni, che si innesterà poi alla primavera seguente. Per avere più presto il raccolto, conviene certo piantare alberetti di 3 anni d'innesto. Si colloca a dimora, non appena cessati i grandi freddi, in febbraio o ai primi di marzo; la miglior distanza fra ogni albero è quella di 4 metri in ogni senso. In un ettaro stanno così 625 alberetti piantati in quinconcie; si piantano un po' profondamente, in modo che ricoprendo poi con terra, resti una conchetta attorno per inaffiarli. La potatura è diretta a formare un vaso nel quale l'aria deve bene circolare.

Il melangolo fa due gettate, una di primavera ed una d'autunno, ed ha nei paesi temperati e caldi due fioriture, una in maggio ed una d'inverno; talora ne ha una anormale in settembre.

La vegetazione rallentata durante l'inverno, si sveglia vigorosa in primavera colle nuove gettate e di fiori: si hanno due tipi di questi ultimi, i grossi bottoni che sono portati sul legno vecchio, e rappresentano fiori tardivi d'inverno, di cui il freddo ha impedito lo sbocciamento, e dei fiori minuscoli all'ascella delle foglie, nelle gettate dell'anno precedente. Bisogna raccogliere il fiore quando è ben aperto, e soltanto allora, nè bisogna attendere ulteriormente perchè i petali cadono facilmente. La prima raccolta, si ha in generale nella ultima decade di aprile. Si stende sotto all'alberetto una tela, allo scopo di raccogliere le parti di fiori, o i fiori che cadono; le donne raccolgono uno per uno i fiori, e li mettono in un sacco che hanno sospeso al collo. Una donna, in media, raccoglie dieci kg. di fiori per giorno. I fiori si portano al magazzino ove si stendono, e nella notte si spediscono ai distillatori. Si calcola in media un raccolto di 12 a 15 kg. di fiori per albero.

Appena terminata questa prima raccolta, si procede alla potatura, la quale consiste semplicemente in una rimondatura, diretta a conservare all'albero la sua forma di vaso rotondo; indi si fa una zappatura. In giugno si dà una irrigazione, preparando una conchetta di un metro di raggio attorno ad ogni alberetto, e riempiendola d'acqua. Una seconda bagnatura è necessaria in agosto. Occorrono almeno 200 litri di acqua per ogni bagnatura.

In settembre si dà una buona concimazione con 20 kg. di letame per albero e 1 kg. di perfosfato; se non si ha letame, si mettono 2 kg. di panello di sesamo; la concimazione è accompagnata da una seconda zappatura.

In ottobre si raccolgono gli aranci verdi, prodotti principalmente da fiori spuntati in giugno; si calcola una produzione di 3-4 kg. di aranci verdi per piede di albero. I frutti piccoli sono seccati e venduti ai pro-

fumieri e distillatori, quelli grossi sono sbucciati, e si vende appunto la buccia per la fabbricazione dei liquori.

Se la pioggia cade in misura sufficiente, fin dal principio d'ottobre appaiono nuovi bottoni di fiori che sono quelli d'inverno: questi servono, più che alla profumeria, al fiorista, e verso Natale si vendono da 8 a 15 fr. il kg. Coloro che vogliono grossi fiori invernali, trattano gli alberetti in modo speciale; si lasciano, cioè, soffrire la sete durante l'estate, e anche si scalzano un po' fino a mettere allo scoperto le radici superficiali. Le pioggie d'ottobre spingono allora grandemente la vegetazione, ed ove mancassero, si supplisce coll'irrigazione. Si ha così una grande produzione di fiori un po' in anticipo: un alberetto può dare fino a kg. 3,500 di fiori. Naturalmente questa forzatura affatica molto l'albero, il quale va poi sorretto con abbondanti concimazioni assimilabili, e soprattutto conci liquidi.

Nell'inverno tacciono i lavori nell'aranceto. Verso la fine di febbraio, quando la vegetazione comincia a risvegliarsi, si dà una concimazione presto assimilabile, consistente d'ordinario in cessino, in ragione di 50 litri per anno; in luogo di cessino, si può adoperare il colaticcio di concimaia, o anche una decozione di crisalidi, il tutto completato con un po' di perfosfati. Noi crediamo che gioverebbero pure assai bene allo scopo i conci chimici concentrati sul tipo dei sali Wagner solubili nell'acqua.

Il melangolo da fiore ha i nemici comuni alle altre auranziacee coltivate. Va notata principalmente la cocciniglia bianca, alla quale spesso segue la fumaggine. Si combatte irrorando con emulsione di sapone nero (2 kg.) petrolio (4 litri) in 100 litri di acqua.

LILLA.

La conservazione delle uova col freddo

IL METODO PIÙ ADATTO

Il freddo è certamente il metodo più adatto, ed anche più economico, per la conservazione delle uova. Oramai coloro che hanno avuto la buona idea di fare la speculazione sulle uova, comprandole nella stagione in cui il prezzo è mite e rivendendole nelle stagioni dei prezzi elevati,

dopo averle conservate col freddo artificiale, hanno guadagnato molto denaro.

Nel Congresso internazionale del freddo, tenutosi a Parigi nello scorso ottobre, si è molto discusso sull'argomento, massime da parte dei rappresentanti dei paesi produttori di uova, della Russia in special modo, la quale ha fatto la fortuna dei grossisti del mercato di Londra. Basti dire che nel 1907 sono state introdotte a Londra dalla Russia 8.614.709 centinaia di uova per il valore di circa 60 milioni di franchi, e 139,046 centinaia dal Canadà per il valore di quasi un milione e mezzo di franchi, e tutte queste uova sono state riposte nei frigoriferi per somministrarle al consumo inglese quando le uova fresche d'Italia, della Danimarca, della Francia ecc. arrivano in minore quantità. Ed appunto al Congresso di Parigi si è discusso sull'utilità che avrebbero i produttori stessi di uova a riunirsi in cooperative per istituire stabilimenti frigoriferi nei paesi di produzione o ad impiantare essi stessi celle frigorifere, che oggi sono accessibili anche ai piccoli.

Dinanzi alla perfezionata conservazione col freddo artificiale, l'antico metodo di conservazione nella calce andrà presto in disuso perchè non produce conservazione perfetta.

Il Congresso di Parigi emise questo voto importantissimo: « Consi-
« derando che l'uovo è un alimento di prima necessità e che si devono
« mettere a disposizione del pubblico solo uova sane e di buon sapore,
« considerando d'altra parte che la produzione delle uova si ha soltanto
« in una parte dell'anno e perciò si è sempre costretti a sottoporre le
« uova a metodi diversi di conservazione, il Congresso fa voti che le
« Direzioni dell'agricoltura dei paesi grandi produttori di uova, facciano
« fare degli esperimenti sulla conservazione delle uova col freddo da
« Commissioni competenti, e che tali Commissioni diano il loro parere
« sui perfezionamenti che si potessero presentare su tale argomento ».

Ho studiato nella scorsa estate in alcuni grandi magazzini frigoriferi di Londra la conservazione delle diverse derrate alimentari deperibili. Ho saputo — ciò che mi è stato confermato anche al Congresso frigorifero di Parigi — che la temperatura delle celle frigorifere per la conservazione delle uova non deve essere troppo fredda, cioè non arrivare alla congelazione perchè si potrebbe produrre la rottura del guscio. Gli inglesi mantengono la temperatura per la conservazione delle uova da 33 a 35 gradi Fahrenheit, corrispondenti da — 0.6 a + 1.7 gradi centigradi.

La conservazione delle uova avviene nelle così dette gabbie di legno che servono anche per il trasporto. Si suole ogni tanto rivoltare le

gabbie affinchè il giallo dell'uovo possa oscillare entro all'uovo stesso, poichè se rimanesse aderente al guscio potrebbe più facilmente guastarsi. Si deve aver cura di non usare per l'imballaggio sostanze che assorbano facilmente l'umidità, perchè questa produrrebbe le muffe, le quali darebbero cattivo gusto all'uovo. Con un buon sistema di ventilazione e di ricambio d'aria si deve aver cura che la cella frigorifera non sia troppo umida, e che nella stessa cella non vi siano altri prodotti che abbiano odori speciali, come pesce, salumi, lardi, ecc. perchè l'uovo assorbisce attraverso al guscio tutti i cattivi odori.

Si calcola che nei soli Stati Uniti di America più di un miliardo di uova siano conservate nei magazzini frigoriferi dalla primavera all'inverno seguente. In Francia, specialmente a Lione, nei magazzini frigoriferi entrano nei mesi di aprile e maggio grandi quantità di uova, che si comprano al prezzo medio di fr. 7,50 al cento e che si rivendono nell'inverno a 15 franchi.

Anche i grandi magazzini frigoriferi di Milano, di Genova e di Torino hanno come migliori clienti depositarii i negozianti di uova.

La frigorifia è un'industria moderna che ha per ora pochi specialisti ma che va progredendo rapidamente, specialmente dopo il Congresso internazionale frigorifero di Parigi e dopo la costituzione a Parigi stessa di una grande Associazione internazionale, la quale accentrerà tutti gli studii che si fanno nel mondo per le applicazioni del freddo artificiale.

RANIERI PINI.

Libri nuovi

Dr. L. MUSI — *La potatura degli olivi.* — Siena, tip. Nava, 1909.

Studio sapiente, minuto e diligente. Le più razionali norme per la potatura vengon assai bene illustrate e commentate.

Composti di zolfo insetticidi. — Roma, gratis presso l'Ufficio Sulphur, piazza Cavour.

Ottima pubblicazione di propaganda sulle varie applicazioni insetticide dei composti di zolfo.

Dr. V. MANVILLI — *L'amministrazione indiretta dell'acqua nel terreno coltivato.* — Reggio Emilia, Artigrafiche, 1909.

Ogni agricoltore sa l'importanza capitale dell'acqua nel terreno per i raccolti, e molti dei nostri agricoltori di regioni secche e aride sanno quale

enorme difficoltà rappresenti la mancanza di umidità sufficiente nel terreno per ottenere dalla terra il reddito che ci si dovrebbe attendere. Questo libretto assai ben fatto, e frutto di studio amoroso e intelligentissimo, porterà lezioni nuovi ai coltivatori delle regioni aride o semiaride. Vi si illustrano tutti i mezzi indiretti per mantenere fresca la terra e in particolare il metodo Campbell: scarificatura a 6-10 cm.; aratura, compressione del terreno negli strati profondi, erpicatura.

H. C. Henricksen e J. Jorns — « *Pineapple growing in Porto Rico* » Washington, Portorico agric. exp. station, 1909.

E una completa monografia della coltura dell' *Ananassa sativa* e della sua utilizzazione a Portorico.

O. F. Cook — « *Suppressed and intensified characters in Cotton hybrids* ». — U. S. Depart. of agric. 1909.

O. F. Cook — « *Vegetation affected by agriculture in Central America* ». — Washington, U. S. Depart. of agric. 1909.

V. B. Lane e G. M. Whitaker — « *The Score-Card system of Dairy inspection* ». — Washington, U. S. Depart of agric. 1909.

A. M.

Briciole.

Il congresso delle cantine sociali italiane.

Anche le cantine sociali hanno avuto il loro 1° congresso in Casale nei giorni 22 e 23 corr. Lo promosse la nostra attiva Società dei viticultori.

Le cantine sociali in Italia hanno preso impulso notevole — sono oggi circa 160 — solo il giorno in cui la viticultura versò in condizioni difficili e lo Stato si decise di incoraggiare — colla legge 11 luglio 1904 — la istituzione benefica di queste modeste ma utilissime cooperative di produzione.

Certo sono ancora organismi giovani nel nostro paese, ma moltissime hanno congenita la buona genialità italiana, e vivranno, e trionferanno.

Come tutti i giovani hanno i loro difetti, e alcuni vennero messi in luce nel congresso: hanno bisogno di discutere delle difficoltà contro cui si urtano, degli aiuti che maggiormente invocano, della difesa che domandano.

Per questo si fece il congresso, e la riuscita corrispose all'aspettativa. Nel nostro *Giornale vinicolo* di oggi si dà un cenno delle conclusioni cui è giunta la riunione. Gli atti completi saranno poi pubblicati per cura della Società viticultori.

❧

Più che sussidî, credito occorre alle cantine sociali!

Questo emerse ben chiaro.

I sussidii in ragione della produzione o della produttività concessi dal Governo giovarono assai a far sorgere le cantine sociali e gioveranno ancora moltissimo a farne spuntare altre, nelle plaghe dove pure la viticoltura ha grande sviluppo, come nel mezzogiorno, ma dove finora la cooperazione non si è fatta strada.

Ma dove le cantine sono già formate, non più sussidii, che rappresenterebbero un'elemosina sterile di sicuri risultati avvenire.

Il credito occorre; un credito, sia pure colle dovute garanzie, ma a mitissimo interesse, ma di facile ottenimento, senza tanti inciampi burocratici.

Allora le cantine sociali, non più spinte dalle strettezze dei bisogni a cedere e perire, adempiranno alla loro duplice missione di aiutare il produttore a corto di mezzi e di slanciare la produzione veramente sulla via della razionalità, fungendo anche da sapienti mediatrici del mercato vinicolo.

❧

Poltiglie antiperonosporiche con troppa calce.

La manìa di veder bianco e di rendere visibili anche a un chilometro di distanza i trattamenti fatti fa abbondare spesso nella calce.

E allora il solfato di rame, che è il vero peronosporicida, ci perde in efficacia.

Bisogna mettere nelle poltiglie solo quel tanto di calce che basta a render neutra la soluzione, cioè nè acida per eccesso di rame nè alcalina per eccesso di calce.

Non si può fissare la quantità di calce precisa necessaria a raggiungere questo punto perchè variano le qualità delle acque usate in campagna (più o meno calcari) come della calce bianca offerta agli agricoltori (più o meno grassa).

Occorre dunque *saggiare* la poltiglia man mano che si vien formando per arrestarsi nell'aggiungere pastello di calce o calce stemperata in acqua quando la neutralità è raggiunta.

❧

Come si conosce la « neutralità » della poltiglia.

E' certo più difficile per la diplomazia conoscere la vera *neutralità* di uno Stato che per l'agricoltore saggiare la neutralità di una poltiglia.

Per lui basta far uso di *cartine* di *fenolftaleina* preziose indicatrici molto parlanti.

Si sarà versata abbastanza calce nella soluzione quando un pezzetto di questa carta alla fenolftaleina che è *bianca* passerà al color *roseo.*

Ognuno può preparare questa carta esploratoria, preparando una soluzione di 30 gr. di fenolftaleina in 1 litro di spirito da ardere; imbevendo in questo liquido della carta da filtro bianca e lasciando asciugare.

❧

Le pioggie disturbatrici e le invasioni violente di peronospora.

Quanto alla pioggia ecco:

Se la pioggia viene immediatamente dopo fatto il trattamento essa asporta la maggior parte del rame che si era dato e quindi bisogna aver pazienza e tornar da capo. Ma se invece la pioggia capita dopo un giorno o almeno 12 ore da che si è finito di trattare, si può ritenere che il rame si sia già fissato alla foglia e quindi è inutile ripetere la irrorazione.

Quanto alle repentine, forti invasioni peronosporiche in pieno estate, gioverà adoperare le solite poltiglie ma coll'aggiunta di 100-120 grammi per ettolitro di *sale ammoniaco* (cloruro ammonico).

Contro la peronospora che colpisce talora violentemente i grappolini noi abbiamo trovato efficace la pronta solforazione *diretta ai grappoli* con solfo ramato al 3 0[0] e a cui si aggiunge per la circostanza 1 kg. di acetato di rame (oppure 1 pacchetto di poltiglia Vermorel) per quintale di zolfo.

❧

Durante la fioritura si possono fare trattamenti?

L'abbiamo scritto altre volte parecchie, ma poichè alcuni ci scrivono ancora della loro esitanza, ripetiamo.

Tanto le solforazioni che le irrorazioni possono farsi benissimo anche in piena fioritura delle viti senza che vi sia alcun inconveniente.

Non si tema di danneggiare la fioritura col dar lo zolfo; anzi è confermato da tutti i pratici che lo zolfo aiuta la fecondazione dei fiori. Il perchè non è ancora ben spiegato, ma il fatto è completamenie accertato.

❧

L'arseniato di piombo.

Abbiamo dato nell'ultimo numero a pag. 652 alcune delle migliori formule per la preparazione di insetticidi arsenicali.

Oggi aggiungiamo che la soluzione di arseniato di piombo si può preparare convenientemente così:

Si fanno sciogliere da una parte in 25 litri di acqua grammi 200 di arseniato di soda anidro; d'altra parte si sciolgono 600 gr. di acetato neutro di piombo cristallizzato in 75 litri d'acqua.

Si versa questa ultima soluzione nella prima, agitando energicamente.

Tale soluzione va preparata giorno per giorno man mano che se ne ha bisogno.

Se non si ha arseniato anidro, e si deve usare quello commerciale non anidro, se ne prenderà una dose doppia.

❦

I primi pasti dopo le « mute » dei bachi.

Devono essere radi e scarsi. Badiamo bene: questo soltanto proprio nei primi pasti dopo la *svegliata* dei bachi.

Anzi, ove occorra, si rintuzzi l'appetito dei bachi con un conveniente abbassamento di temperatura; nè si tema che un digiuno che si prolunghi anche per 24 ore possa nuocere ai bachi ridestati. Al contrario esso deve giovare preservando il tubo intestinale da un lavoro prematuro al quale non può esser disposto, poichè si sa che durante gli assopimenti si rinnova tutta la superficie interna dell'intestino e questo è perciò di grande sensibilità nel baco appena levato.

Si intende bene poi che il passaggio dal digiuno ai pasti deve esser fatto con giudizio e gradatamente.

❦

Avvisaglie di calcino nelle bigattiere.

Se si scorge qualche avvisaglia di calcino:

1° Si cambiano immediatamente di letto i bachi sani.

2° Non disperdere nè nei locali di allevamento nè nelle vicinanze i bachi morti o malati e nemmeno foglie, letti, ecc. che abbiano avuto contatto con loro, ma tutto bruciare con minuzioso rigore.

3° Asciugare l'atmosfera della bacheria mediante pezzi di calce viva che si collocano in appositi recipienti situati negli angoli e appesi a varie altezze. La calce va rinnovata ogni qual volta si sarà ridotta in polvere.

4° Affrettare l'andamento della educazione, aumentando il numero dei pasti. Se la temperatura fosse bassa, si dovrà allo stesso scopo, cercare di innalzarla.

5° Dare ai bachi il maggiore spazio possibile e arieggiare abbondantemente la bacheria.

❧

Recipienti scemi in cantina.

La buona regola tutti la sanno ormai: dare la piena con vino *sano* della stessa qualità.

Ma talora per circostanze varie questo non si può fare.

E coll'abbondanza di quest'anno si tratta spesso di botti enormi in muratura che son sceme e corrono pericolo di far fiori e aceto col caldo che si avanza.

Quando dunque non si può o non si vuole colmare oppure solforare lo spazio vuoto o riempirlo di gas carbonico, si protegga la superficie del vino con uno straterello, sia pure esile, di *olio di vasellina* purificato, il *vinol*, che non irrancidisce, non dà, non ha gusto; non si solidifica e mantiene sanissimo il vino sottostante.

❧

Vendiamo di meno e compriamo di più!

Purtroppo questo c'insegnano le cifre statistiche del nostro commercio internazionale.

Anno scorso 1908 importammo per 150 milioni di più ed esportammo per 70 milioni di meno in confronto dell'anno precedente!

Sono altri 240 milioni perduti in un anno solo!

E — dobbiamo constatarlo con tristezza — aumenti e diminuzioni riguardano quasi esclusivamente generi agrari, quali granaglie, legname, seta, animali e loro prodotti, frutta ed ortaggi ecc. ecc.

Gli agricoltori dovrebbero tener sempre d'occhio a questo bilancio di ciò ch'entra e di ciò ch'esce, poichè esso è un grande ammaestramento e segna l'orientamento che deve guidarci nella scelta e nello sviluppo delle varie colture.

Imperocchè è sempre vero quello che ci diceva un giorno Francesco Cirio, che cioè l'agricoltore deve tener sempre di mira il mercato per il quale deve produrre.

Rivista della stampa italiana ed estera

Un'altra mostra delle utilizzazioni secondarie della vite.

Sotto gli auspici del Sindacato Vinicolo piemontese, presieduto dall'on. *Calissano*, si terrà in Alba, una Esposizione agricola industriale, posta *sotto l'alto patronato di S. M. il Re*, che rimarrà aperta dal 15

agosto prossimo a tutto il settembre. Uno dei riparti di essa, che attrarrà certamente in modo speciale l'attenzione del pubblico, è dedicato ai *prodotti derivati dalle uve*, esclusi i vini, quali sarebbero *mosti concentrati o sterilizzati, sciroppi per bibite, conserve, gelatine, mostarde e dolci, acquaviti, aceti, acidi tartarico e citrico, cremortartaro, enocianina, essenze di uva e frutta, mangimi diversi per gli animali e fermenti selezionati.*

Questa classe di prodotti, in annate di crisi enologica come quella che attraversiamo, viene ad assumere una grande importanza, e per tale considerazione dal Comitato esecutivo saranno assegnati agli espositori vistosi premi in danaro e medaglie. Speciali riduzioni ferroviarie verranno pure concesse per le merci e per le persone.

Perchè la Mostra abbia ad essere istruttiva ed interessante come è desiderabile, occorre un largo intervento di espositori e da tutte le regioni viticole d'Italia.

Contro le cattive erbe nei campi.

L'egregio prof. Munerati, della Cattedra di Rovigo, ha ripetuto e completato le esperienze da lui iniziate nel 1907, intorno alla perpetuazione delle cattive erbe nei campi. Nella prima serie di prove era venuto alla conclusione che le arature estive, contro l'opinione generalmente ammessa, servono a poco nelle annate di grande invasione di cattive erbe, quanto a far germinare i semi caduti nell'anno stesso, e quindi a purgare il terreno. Nelle prove di quest'anno si è limitato l'osservazione ai semi di quattro erbaccie molto comuni, l'avena folle (avena fatua), il pisello selvatico (lathyrus aphaca), la veccia selvatica (vicia saliva, varietà legatalis), e il papavero (papaver Rhoeas), di diverse annate.

Senza entrare nei particolari, che si potranno leggere nell'*Italia agricola* n. 21, ci contenteremo di dire, per la pratica, che, nella migliore delle ipotesi, all'agricoltore converrà, compiuta la lavorazione la più superficiale possibile, e qualora condizioni speciali non si oppongano non eseguire l'aratura profonda dopo 20 25 giorni soltanto, ma lasciare tal quale la superficie del suolo per diversi mesi almeno, passando nel frattempo con l'estirpatore o altro strumento da lavoro leggero. Ma anche nella migliore delle ipotesi, un ragguardevole numero di semi rimarrà sempre ad assicurare una larga e tenace perpetuazione delle specie dannose nei campi.

E per la pratica ancora, quindi, deve rilevarsi che non sarà mai abbastanza lodato l'agricoltore il quale continua la lotta, in tutte le

stagioni, contro le cattive erbe, togliendo, con un colpo di zappa o d'altro strumento atto a decapitare, una pianta infesta già ricolma di semi, in via di maturazione, poichè, dice il Munerati, ogni colpo permette di risparmiarne 1000, 10.000 in avvenire.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Ricerche di Ehrenberg e di Reichenback avrebbero mostrato che nelle condizioni della pratica il **letame** unito e compatto non subisce nel tardo autunno, in inverno e primavera delle **perdite** in **ammoniaca** che valgano la pena di esser tenute in conto. Si avrebbe invece in un periodo di due mesi una perdita del 10 0[0 dell'azoto totale svolto come azoto elementare. (*Agricoltura moderna, 19*).

⁂ Per la **risaia** non conviene oggi ricorrere al nitrato di soda che ha raggiunto un prezzo ingiustificatamente alto, ma al **solfato ammonico:** questo si paga per unità di azoto 1,50, quello 1,80. Ora pare che 73 kg. di solfato equivalgano come valore concimante a 100 kg. di nitrato. (*Lomellina agricola, 8*).

Avversità e malattie.

⁂ Per salvare il **seme** di **granturco** dagli attacchi dei **vermi bianchi,** delle **grillotalpe** e delle **cordole** o **tarme,** pare che giovi bagnare il seme medesimo in una miscela fatta con 7 litri di catrame del gas, 2 litri di petrolio e 1 di acido fenico. Ne occorrono circa 2 litri per quintale. Il seme si spolvera poi con cenere o fuliggine o calce.

⁂ Per impedire alle **lumache** e ai **lumaconi** di salire sulle **viti** o i fruttiferi, si pennellano i tronchi con una poltiglia che contenga in 100 parti di acqua, 25 parti di solfato di rame, 5 parti di ocra gialla e 1 di farina. Si può adoperare questa pasta anche per circoscrivere in anello i vasi di fiori. (*Revue horticole, 9*).

Colture speciali.

⁂ Il prof. N. Novelli scrive nella *Lomellina agricola* n. 8 che una **nuova varietà di riso** che promette assai bene è il *Chinese precoce* o *Originario precoce* coltivato in Lomellina dal sig. Carlo Robecchi Stagnoli di Valle. Buona produzione, precocità, ottimi pregi commerciali.

⁂ Il prof. D. Vigiani vide che del **frumento** seminato su **sovescio** di **capraggine** diede ettol. 16,20 di granella all'ettaro con q.li 37,66 di paglia, mentre seminato su maggese nello stesso podere non diede che ettolitri 13 di granella e q.li 23,33 di paglia.

⁂ Una prova fatta da F. Gibellini di Monticelli fece vedere che l'**aglio** concimato con letame e 5 q.li di perfosfato ad ettaro diede q.li 89 di agli all'ettaro, e circa altrettanto concimato senza letame ma con 5 q.li di perfosfato, 1,50 di solfato potassico e 2 di nitrato, mentre colla sola letamazione anche in forte dose non diede che q.li 54 di agli all'ettaro. (*Giorn. d'agric. della domenica*, n. 18).

*** In una prova fatta da Pietro Bacchelli nel Bolognese la **semina diretta** del **pomidoro** sul campo senza passare dal semenzaio e quindi senza trapianto, si sarebbe mostrata più conveniente. Infatti colla semina diretta si sarebbero avuti q.li 425 mentre col trapianto solo q.li 300 ad ettaro. (*Giorn. d'agric. della domenica*, n. 17).

Industrie agrarie.

*** Il prof. Fascetti scrivendo sull'azione del **freddo** sui **formaggi** e sull'importanza della refrigerazione nelle casere, dice che pei caci duri la temperatura di maturazione non dovrebbe mai scendere sotto i 12° C. perchè per ogni grado in meno la maturazione nei formaggi a pasta dura verrebbe ritardata di circa un mese. Quanto all'umidità da principio il grado igrometrico dev'essere fra 70 e 80, ma poi deve arrivare fino a 90°. (*Industria lattiera*, n. 9).

*** Il dott. E. Mascheroni, dopo 86 determinazioni fatte col **nastro misuratore** Kjellström in confronto alla pesata diretta per avere il **peso vivo** dei **bovini** trova che quel nastro può tornare assai utile per la maggior parte dei bovini a conformazione regolare. (*Industria lattiera* n. 9).

*** La Commissione presieduta dal prof. Besana, nominata dal comitato della Federazione internazionale lattiera, ha concluso il suo studio sull'**intonaco** del **formaggio gorgonzola** raccomandando di abolire ogni sorta d'intonaco sul gorgonzola che si esporta e si consuma nei mesi meno caldi; per quelli invece che temono i calori estivi si applichi un involucro nel quale sia escluso il solfato di bario, per esempio le argille bianche come la terra di Vicenza o simili. (*Industria lattiera*, n, 9.).

Questioni diverse.

*** Il metodo suggerito da Barody per l'**imballaggio dell'uva da tavola** è stato provato di recente in confronto al metodo usuale. L'uva si stacca con un pezzetto di tralcio: le due estremità del **tralcio** si avviluppano con **bambagia** bagnata d'acqua che si chiude in carta impermeabile legata con legaccio di gomma. Due casse di uva così preparata dopo aver percorso 2000 km. arrivarono col prodotto fresco e bello come alla partenza, mentre l'uva imballata nel modo solito arrivò in stato deplorevole. Le spese per questo imballaggio si calcolano a 2,50-4 fr. il q.le d'uva. (*Revue horticole*, 9).

*** L'istituto di **credito agrario** per il **Lazio** che nel 1905 non fece che per 1.397.730 lire di operazioni agrarie, lo scorso anno 1908 ne ha fatto per 6.718.815 lire. E' un bel progresso. (*La cooperaz. rurale*, 4).

*** La Cassazione di Roma nella sentenza 30 gennaio 1909 ha stabilito che se il venditore di un **animale** da **macello** dichiara di non assumere nessuna garanzia pei **vizi** o **difetti occulti**, l'acquirente deve pagarne il prezzo anche quando alla macellazione se ne ordina la **dispezione della carne** per essere l'animale affetto da malattia contagiosa. (*Giurisprudenza italiana*, I., 233).

*** Il Sindacato vinicolo Piemontese ha bandito un concorso a **premi** per le **cooperative di produttori di uve da tavola** che si costituiranno in Piemonte prima dell'agosto prossimo.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in agraria, con eccellenti titoli, desidererebbe occuparsi, a scopo di pratica, anche gratuitamente per i primi tempi, in qualche azienda privata o presso qualche Associazione agricola. Scrivere alla Redazione del giornale.

Laureato in agraria, essendo anche diplomato da Scuola superiore viticola, enologica e pomologica, cerca posto di amministratore, assistente o praticante presso qualche azienda agricola in Italia. Miti pretese.
Rivolgersi alla Redazione del giornale. 4-4

Cedesi trebbiatrice con relativa locomobile della forza di cavalli 4 1|2 costruzione della Società Italo Svizzera di Bologna in buonissimo stato. — Rivolgersi a Domenico Ragazzini, agente del Cav. Aguet. S. Felice Circeo (Roma). 3-3

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Muro di giardino infestato da erbaccie. (*Risp. al sig. cav. R. di M. N.*). — Faccia raschiare il muro con un ferro qualunque, indi grattare con un punteruolo fra i mattoni per asportare quanto più radici si può. Dopo aspergere abbondantemente il muro con soluzione al 5 0|0 di solfato di rame nell'acqua, mettendo alla lancia della pompa quel cappelletto che ha il foro solo senza elica interna in modo che il getto esca diritto e con forza e si insinui in tutte le screpolature e le scrostature del muro.

Come togliere l'odore di cauciù al vino. (*Risp. al sig. ing. G. B.*). — Questo bruttissimo difetto è stato preso dai tubi nuovi di gomma che servirono pel travaso. Per guarirlo non vi è che provare l'uso dell'olio d'oliva puro. Si prendono delle striscie di tela pulitissima e si imbevono di olio fino, poi si calano nella botte in modo che siano ben stese; si rinnovano fino a che il cattivo gusto sia scomparso. L'olio di oliva si può pure usare immettendolo direttamente nel vino, nella dose di circa mezzo litro per ettolitro e sbattendolo con energia. Si potrebbe sperimentare anche, su piccola porzione, l'uso del carbone di bragia lavato (300-500 gr. per ettolitro) mischiato direttamente al vino e lasciato depositare per poi travasare il vino stesso.

E anche si può provare di sospendere in seno alla botte un sacchettino di garza o tela rada contenente 30 gr. di farina di senape fresca in ragione di ettolitro. Dopo due o tre giorni si toglie il sacchetto e si verifica l'esito che qualche volta è buono.

I tubi nuovi di caucciù vanno lavati prima di adoperarli con vino caldo, fatto passare scuotendo, fino a che il vino medesimo esca senza sapori o odori anormali.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*
Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 32 — a 33 —
Ghirca Nicolajeff . » 23,50 » 23,75
Azima Nicolajeff . » 23,75 » 24 —
Berdiansca . . » 23,75 » 24 —
Grani duri: Taganrog » 23 » 23,25
Sardegna . . » 29,50 » — —
Granoni: Danubio . » 16 » 17,25
Alta Italia . . » 17,50 » 17,75
Avena: Nazionale . » 18 — » — —
Estera (oro) . . » 13,75 » — —
Orzo: Nazionale . » 19 » — —
Estero (oro) . . » 15,50 » — —
Legumi: Fagioli rosa . » 24,25 » 24,50
Ceci macina . . » 25 — » 26 —
Fave e favini . . » 17 — » — —
Lupini . . . » 15,25 » — —
Segale . . . » 18,25 » — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in sensibile ripresa. I nazionali in armonia cogli esteri.

Alessandria.

Frumento . . . L 31,75 a 33 —
Meliga . . . » 19 — » 19,50
Avena . . . . » 18 — » 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 32,50 a 33,80
Risone bertone . . » 28,50 » 29,25
» nostrano . . » 23,75 » 25,25
Segale . . . . » 22,50 » 23,50
Meliga . . . . » 19 » 20,25
Avena . . . . » 19 — » 20 —
Frumento . . . » 31 — » 31,50

Novara.

Frumento . . . L. 32 — a 33 —
Riso nostrano a sacco » 39 — » 42 —
» giapponese . . » 31 — » 32,50
Granoturco al q.le . » 19 — » — —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 32 — a 32,50
» esteri . . » 33 — » 33,50
Frumentone . . . » 20,50 » 21,50

Cuneo.

Frumento . . . L. 30,60 a 31,80
Meliga . . . . » 17,70 » 18,30

Brescia.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 18,25 » 19 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 32 — a 32,25
» veneto e mant. » 32,25 » 33 —
» estero . . » 33 — » 33,50
Risone Ostiglia 1.o . » 24 — 25 —
» giapponese 1.o . » 23 — » 24 —
Riso Ostiglia e Novar. » 42 — » 43 —
Risetto . . . . » 28,50 » 30,50
Mezza grana . . » 25,50 » 27,50
Risina . . . . » 20,50 » 23,50
Risone nostrano . . » 23,50 » 24,50
Granoturco nostrano . » 18,50 » 18,75
» veneto . » 21,75 » 22,25
Avena nazion. . . » 20,25 » 20,75
» estera . . » 19,50 » 20 —
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 23 — » 23,50
Miglio . . . . » 20,75 » 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi ora fermi, sensibile ribasso nei frumenti.

Pavia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32,75
Granoturco . . . » 18 — » 19 —
Avena . . . . » 19,50 » 20,50

Vicenza.

Frumento . . . L. 31 — a 33 —
Frumentone . . . » 18,50 » 20 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Verona.

Frumento . . . L. 31,25 a 31,50
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 32,30 a 32,70
» buono mercant. » 31,85 » 32,10
Frumentone pignoletto » 19,50 » 20 —
» gialloncino » 19 — » 19,25
Segala . . . . » 21 — » 22 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —
Sorgo rosso . . . » 10 — » 11 —
Riso fino . . . » 46 — » 48 —
» nostrano . . » 43 — » 46 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Frumentone . . . » 18,75 » 19,75

Cremona.

Frumento . . . L. 31 — a 32 —
Granoturco . . . » 18,25 » 18,75
Avena . . . . » 17 — » 19 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31,75 a 32,20
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —
Avena . . . . » 20,20 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 32,75 a 33 —
Frumentone . . . » 19,50 » 20 —
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32 —
Granoturco . . . » 20 — » 22 —
Avena . . . . » 21,50 » 22,50
Segale . . . . » 24 — » 24,25

Placenza.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . » 19,25 » 19,75
Fava marzuola . . » 20 — » 21 —
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31,75 a 32 —
Frumentone . . . » 20,25 » 20,50
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31,75 a 32 —
Frumentone ferrarese . » 18,50 » 19 —
Avena ferrarese . . » 18,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . » 21 — » 21,25

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 33 — a 34 —
Frumento rosso . . » 32,50 » 33,25
Granoturco . . . » 19 — » 20 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 32 — a 33 —
Granturco 1ª qual. . » 20,25 » 20,50
Avena 1ª qual. . . » 19,50 » 20 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a — —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 31 — a 32 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,90 a 33,18
Sammartinara . . » 32,60 » 32,70

Cagliari.

Frumento . . . L. 33 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale del mercati: Continua sensibile ribasso specialmente nei frumenti.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . » 95 — » 105 —

Torino.

Sanati . . . . L. 13 — a 14,50

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 95 a —
Vitelli . . . . » 124 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 84 a 94
» magri . . . » 56 » 66
Vacche grasse . . . » 76 » 86
» magre . . . » 46 » 56
Tori . . . . . » 72 » 82
Vitelli (p. v.) . . . » 132 » —
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 100 a 110
Maiali . . . . » 120 » 130

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi in lieve ribasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 9,25 a 9,50
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 145 » 160
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . . L. 90 a 100
Lupinella . . . . » 115 » 130
Medica . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 100 » 170
» trifoglio . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 75 a 95
Medica . . . . » 100 a 160

Piacenza.

Maggengo . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 2,40 a —
Piacenza . . . . » 2,40 a 2,50
Cremona . . . . » 2,50 2,60
Pavia . . . . » 2,50 » —
Parma . . . . » 2,50 » —
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . » 2,20 » 2,30

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,91 a 0,93
2ª . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,72 » 0,74
Forlì, al mille . . » 70 » 72
Parma, alla ventina . » 1,50 » — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 185 a 195
» » 2.a » . » 172 » 182

Siena.

Olio d'oliva . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 210 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . » 134 » —

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 190 —
Mangiabile . . . » 170 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 169 a 170 —

Tendenza dei mercati: Fermi, prezzi immutati.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi. . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . . L. 13,50 a 13,75
Mandorle Sicilia . » 183 » 185
Noci Sorrento . . » 74 — » — —
Fichi secchi Napoli . » 32 — » 35 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
» Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » — » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . » 82 » 84
scarti . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 10 a 11 —
Gallipoli . . . . . » 15 » 16 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . . » 12 » 13
» rosso . . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . . » 15 » 18
» costa . . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2.a » . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . . » 10 » 16
» bianchi . . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 -
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . » 12 — » 14 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 19 » 25 —
id. bianchi . . » 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna maggio . . L. 48,50 a 49,50
Id. nazionale id. . » 46,50 » 47 —
Zolfo doppio raffinato . 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 6 — » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . . » 25,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 30,25 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
Solfato potassico . . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 52 a 53 —
» » non nazionale . » 50 » 51 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari, prezzi sostenuti. Mercato discretamente attivo.

PRODUTTORI DI OLIO

Richiamiamo l'attenzione dei produttori d'olio sul brevettato **premiato separatore per olio** del signor **Menotti,** il quale con congegno semplicissimo presenta un sistema perfezionato e rapido per ottenere che l'olio non perda gran parte della sua bontà ed aroma per l'eccessiva permanenza di esso nell'acqua di vegetazione. Il separatoio ha ottenute le seguenti onorificenze: *Medaglia d'oro all'Esposizione agricola di Venezia* (1907); *Gran premio di Medaglia d' oro all' Esposizione internazionale di Londra* (1907); *Medaglia del Ministero d'industria e commercio all' Esposizione di Roma* (1908); *Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale agricola di Faenza* (1908).

Il separatoio viene venduto dalla *Casa agricola* **Fratelli Ottavi** *di Casale Monferrato* al prezzo di lire **55,** merce stazione Casale.

Trinciaforaggi e Trinciaradici.

La spesa fatta dei trinciaf oraggi viene pagata nello stesso anno per la grande economia che questa macchina consente.

Trinciaforaggi ottima costruzione - modello CD - piede in legno, taglio 6 mm., altezza 1 m., volante 70 cm., peso kg. 55, produzione oraria circa kg. 50 . . . . . L. 60 —

Trinciatuberi a 4 lame, diametro del disco cm. 44, peso kg. 50 » 30 —

— a 4 lame, dischi cm. 60, peso 75 kg. . . . » 48 —

— modello cilindro conico, 4 lame, diametro cm. 30, peso kg. 43 . . . . » 40 —

Trinciasarmenti di vite, ultimo modello . . . . . » 650 —

Sfibratrici degli stocchi di granoturco. — *(Chiedere prezzi).*

Chiedere catalogo generale illustrato alla CASA OTTAVI - Casalmonferrato.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50; *i saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI | *Amministratore:* DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 23 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

1. - O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi L. 4 —
2. - P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. - Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.) » 2 —
4. - Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione) » 2 —
5. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.) » 6 —
6. - V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) » 3,50
7. - A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.) » 4 —
8. - T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) » 4 —
9. - T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) » 1 —
10. - D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) » 2 —
11. - S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* » 3 —
12. - T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) » 1 —
13. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.) » 5 —
14. - F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.) » 2 —
15. - T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* » 2 —
16. - A. Bruttini — *I concimi* » 3 —
17. - G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* » 2,50
18. - O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi) » 7 —
19. - D. Sbrozzi — *La Sulla* » 3 —
20. - A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.) » 5 —
21. - V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 4,50
22. - D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.) » 3 —
23. - T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.) » 1,50
24. - G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. - L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) » 2 —
26. - G. Scano — *Le colture meridionali* » 3 —
27. - S. Mondini — *Il marsala* » 2 —
28. - T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* » 3 —
29. - Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione* » 4,50
30. - A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.) » 2,50
31. - Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.) » 2 —
32. - G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.) » 2,50
33. - A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.). » 2,50
34. - V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.) » 2 —
35. - A. Garofoli — *Foraggi meridionali* » 3 —
36. - A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono* » 2 —
37. - F. Tucci — *Il mulo* » 3,50
38. - A. Ara — *Il cavallo* » 3,50
39. - C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.* » 2,50
40. - A. Brizi — *Olivicoltura* » 3 —
41. - A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli* » 3 —
42. - M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina.* » 2 —
43. - N. Pellegrini — *Computisteria rurale* » 3 —
44. - A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* » 4 —
45. - L. Trentin — *Orticoltura* » 4 —
46. - G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore* » 3 —
47. - V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.* » 3 —
48. - A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio* » 2,50
49. - E. Tosi — *Caseificio* » 5 —
50. - A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »* » 5 —
51. - A. Sansone — *Il trifoglio ladino* » 5 —
52. - G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.) » 2,50
53. - N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana* » 2 —
54. - G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* » 3 —
55. - V. Flores — *Il mandorlo* » 1,50
56. - F. Carpentieri — *Il nocciuolo* » 1,50
57. - A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole) » 5 —
58. - G. Trentin — *La vite « a raggi »* » 0,75

N.	Autore e titolo		Prezzo
59.	E. Mingioli — *Le Lumache*	L.	1 —
60.	Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05*	»	2 —
61.	G. Soldani — *Igiene rurale*	»	1 —
62.	A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda*	»	1,50
63.	Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna*	»	3 —
64.	L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino*	»	2 —
65.	G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi. funghi e tartufi*	»	3,50
66.	P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate*	»	3,50
67.	A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino*	»	4,50
68.	L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia*	»	5 —
69.	G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi*	»	1,50
70.	Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906*	»	3 —
71.	T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza*	»	0,50
72.	V. Fedele — *Il pioppo*	»	2,50
73.	F. Maiocco — *La produzione del latte*	»	4 —
74.	L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine*	»	2,50
75.	L. Trentin — *Manuale di frutticultura*	»	6 —
76.	O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi)	»	8 —
77.	A. Brizi — *L'allevamento del vitello*	»	1,20
78.	Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07*	»	2 —
79.	F. Coceani — *La forzatura degli innesti*	»	2,50
80.	V. Gobbetti — *Il riso*	»	2,50
81.	S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi)	»	2 —
82.	E. Mingioli — *La senape*	»	2 —
83.	G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe*	»	1 —
84.	A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo*	»	2,50
85.	E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica*	»	2,50
86.	G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame*	»	3,50
87.	L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia*	»	2,50
88.	O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura*	»	8 —
89.	D. Vigiani — *Il castagno*	»	2 —
90.	Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08*	»	2 —
91.	V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi)	»	2,50
92.	E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario*	»	1,50
93.	A. Marescalchi — *Consigli, formule e ricette pel cantiniere*	»	1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf

- G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale . . . L. 4 —
- D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . » 1 —
- P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . » 1 —
- E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . » 1 —
- P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . » 5 —
- *Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia* (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . » 1 —
- P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . . . » 0,50
- D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . . » 0,50
- D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . » 1 —
- E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) . . . » 0,50
- A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . . » 0,50
- Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . » 1 —
- E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . » 2 —
- S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . . . » 0,50
- A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0.50
- A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . . » 0,50

SOMMARIO.

La politica dell'alimentazione

Se è vero che la politica, invece di svolgersi in ciancie, sia pure appassionanti, dovrebbe esser cosa viva e rispondere ai maggiori bisogni del popolo studiandoli e mirando a soddisfarli, io penso che ora la politica italiana dovrebbe soprattutto occuparsi dell'*alimentazione*.

Dinanzi a questo ponderoso e acuto problema, ogni altro, se non sia la difesa nazionale, merita di essere messo intanto in quarantena.

E invero, che cosa può importare ora, al grosso degli italiani di buon senso, della tinta un po' più un pò meno rubiconda (o viceversa) nelle tendenze e negli atteggiamenti delle Amministrazioni centrali o comunali, quando l'enorme caro dei viveri dalle grandi città è arrivato alle piccole, ai borghi, alle campagne, e ormai tutti imbarazza o tribola?

No davvero: io non sono tra coloro che inalzano il

ventricolo al grado di regolatore ed arbitro della vita sociale. Ma le leggi fisiologiche, come e più ancora delle economiche, sono inflessibili: non si può frodarle senza pagare terribili ammende.

Se ogni giorno non s'introduce nell'organismo dell'animale ragionevole tanta copia e tanta varietà di alimento che compensi le perdite e basti al ricambio, o se il costo di quanto si introduce vada a scapito dei più onesti e modesti risparmii, o, peggio, d'altri consumi pur necessarii, allora il danno per la popolazione e per la società è enorme: danno igienico, economico, morale.

E a tale siamo per giungere fra poco. Certo le statistiche che registrano i fenomeni *dopo*, e quindi quelli dolorosi quando non dolgono più, non dimostreranno ancora quel che io vado qui dicendo; ma è verità dolorosa che sentiamo ormai tutti. E il disagio sale, preparando giorni tristissimi al paese. Chi non lo sa o non lo vede o non lo crede vive col capo nel sacco.

Ecco perchè io opino che ora, accanto ad una savia politica estera, ad una coraggiosa politica militare, ad una fervida politica di lavoro (e quindi anche agraria) dovrebbe svolgersi una attiva *politica dell'alimentazione*, degna veramente di esser compresa tra i capitoli più importanti del programma della XXIII legislatura.

*
* *

E' certamente difficile rintracciare tutte le cagioni del caro dei viveri, e ancor più difficile scoprire tutti i mezzi profilattici e curativi di questa malattia economica e sociale. Ma queste difficoltà non debbono impedire le ricerche. Tutt'altro!

Alcuni motivi di rincaro sono evidenti e incurabili; per esempio, l'aumento delle mercedi, ottenuto anche con mezzi coercitivi e certi leggi sociali (cito quella sul ri-

poso festivo) vi hanno contribuito perchè quando per produrre si spende di più o quando, non lavorando, non si produce, naturalmente il prodotto rincara; infine lo stesso maggior consumo derivato dall'aumento delle mercedi ha prodotto il rialzo di molte specie di viveri.

Ma a queste cagioni d'aumento di prezzo delle derrate alimentari non si può, nè si deve, cercar rimedio.

*
* *

Convien dunque rintracciare altre cause e soprattutto altri rimedî. E qui ripeterò che bisogna far presto, ponendo da parte ogni altra preoccupazione. Per adottare i provvedimenti che andrò enumerando, ed altri che altri potrà proporre, bisogna sapersi spogliare di alcuni pregiudizii che ci fanno credere intangibile tutto l'attuale nostro ordinamento finanziario. Se cominceremo a dire: questo *no* perchè intacca il bilancio dello Stato, questo *no* perchè tocca le finanze comunali, non si farà nulla, e noi continueremo a pavoneggiarci della nostra finanza pubblica mentre quella privata andrà alla malora e l'appettito non verrà soddisfatto. Bilanci floridi e popolazione sofferente sono antitesi crudeli, insostenibili.

A scarico di coscienza, ognuno di noi che si occupa di queste materie dovrebbe additare, come io tenterò, i mezzi che sembrino più efficaci a risolvere la crisi degli alimenti. Economisti e politicanti li criticheranno. Poco male. Ognuno faccia il dover suo innanzi al nuovo nemico del bel paese. In Italia ci moltiplichiamo meravigliosamente, ma siamo ora in troppi a mangiare. Lo disse anche il Nitti, di recente, alla Camera. Scemare i mangiatori non è in poter nostro, nè sarebbe desiderabile; ma aumentare le vettovaglie e diminuirne il costo, ecco il da farsi. Avanti dunque colle proposte: chi ne ha, ne metta; ma cominciamo almeno da qualcuna.

*
* *

E qui ne enumero:

1° Ribasso a 5 lire del dazio sul grano. Ormai l'agricoltura italiana può sopportare questa piccola diminuzione di protezione. Ne abbiamo parlato tanto, tutti, in questi giorni, che non è il caso di ritornarvi su. Solamente mi preme di riaffermare che questo provvedimento sarebbe, è vero, soltanto di poco vantaggioso al consumatore, ma un primo bene si avrebbe, checchè ne pensino gli oppositori, perchè rinvilierebbero un poco le farine, base del prezzo del pane (1).

2° Diminuzione dei dazii di consumo sulle derrate alimentari, delle tasse di macellazione e simili, che tutte poi paga il consumatore.

Dico incidentalmente che trovo ridicolo che si faccia lambiccare il cervello a un'apposita Commissione per studiare i rimedii contro la crisi vinicola, mentre basterebbe levare il dazio consumo sul vino perchè la crisi fosse risolta. — Ma, ci dicono, il dazio consumo non si può toccare. — E allora si abbia anche il coraggio di confessare che non si vuol guarire il malanno economico vinario: come, tornando nel seminato, se non si vogliono ritoccare i dazii di consumo sugli alimenti, segno è che *non si vuole* aver viveri più a buon mercato.

3° Riduzione delle tariffe ferroviarie, per i generi alimentari.

4° Riduzione del dazio doganale *(e insieme della tassa di fabbricazione)* dello zucchero indigeno in modo che la protezione necessaria all'industria rimanga ma il beneficio, del ribasso vada a vantaggio del consumatore (2).

---

(1) Per ragioni che non ho qui modo di svolgere, il prezzo delle *farine* non segue sempre parallelamente quello del grano. E il prezzo del pane invece segue quello delle farine.

(2) Non è la *protezione*, contro cui si strilla tanto che tien caro lo zucchero. È la *tassa di fabbricazione* che è enorme!

5° Istituzione obbligatoria di un *mercato* dei generi alimentari ogni 10 mila abitanti. Così a Roma occorrebbero 50 mercati e ce ne sono, credo cinque! Non importa se i mercati saranno il *non plus ultra* della modernità. Spazii aperti, piazze o piazzali, banchi e ombrelloni come nella piazza delle erbe a Verona, e *lieve*, o niuna, tassa di posteggio, ecco quel che basta. Naturalmente, anche le tasse di posteggio le paga il consumatore.

6° Guerra alacre, accanita, sincera, al bagarinaggio d'ogni genere sulle derrate alimentari.

7° Abolizione delle stupidissime tasse sul bestiame, dannose non meno all'agricoltore che al consumatore di carni.

8° Abolizione della ricchezza mobile che grava sui caseifici ed enopolii sociali e sulle cooperative (vere) di consumo.

9° Premii, grossi premii, all'orticoltura esercitata in città e nei suburbii.

10° In genere incoraggiamenti razionali ed efficaci all'agricoltura, da cui deriva tutto quel che si mangia.

*
* *

Ognuno di questi punti meriterebbe certamente d'essere sviluppato e illustrato. Ma non è qui forse il luogo più adatto, nè, in ogni caso, potrebbe farsi in un solo articolo. Basti per ora aver segnata la strada che si dovrebbe percorrere *quando si volesse davvero raggiungere il fine.*

I finanzieri troveranno che bisogna saper contrapporre qualche cosa alle deficenze che il bilancio dello Stato e quelli comunali risentirebbero dai proposti sollievi: e io rispondo: *economie, e imposte d'altro genere* che non vadano a colpire i consumi più necessarii. Ma nei particolari spetta a loro, non a me, di studiare questo tema.

Che se i provvedimenti accennati in questo scritto fa-

cessero strillare qualcuno, risponderò che il bene dei moltissimi val più di quello di pochi, e che senza fare un poco strillare è impossibile fare del bene in questo basso mondo.

TITO POGGI.

Note di stagione

Rincalzatura bietole e frumentone — Silos per polpe di barbabietole — Secondo taglio medicai.

Va sempre restringendosi il numero di coloro che rincalzano le barbabietole, dopo che ripetute prove ne confermarono non solo l'inutilità ma, in molti casi, anche il danno.

Nella corrente annata poi, in cui necessita spinger lo sviluppo della barbabietola, date le passate sofferenze, e l'eccessivo ritardo, la rincalzatura, che segna la chiusura di ogni operazione colturale, diventa un vero errore.

Dopo che si è rincalzato non è più possibile pensare a nuove sarchiature e viene ostacolata una *susseguente* concimazione azotata.

Una tendenza alla siccità, in alcune zone della valle Padana, ci consiglia di non rinunciare ai benefici delle sarchiature che, se fatte bene, possono, fino ad un certo punto, sostituire una pioggia. E' vecchio l'adagio: *una sarchiatura vale una inaffiatura.*

Nei terreni argillosi, lo notammo anche lo scorso anno, se si attraversa un periodo di siccità addossando, per rincalzare, quello strato superficiale smosso, per una ragione elementarissima, esponiamo la parte compatta a disseccare più presto, come lo rivelano quelle *fenditure* che tanto impressionano l'agricoltore.

Pel frumentone può dirsi non perfettamente concorde il parere dei pratici ed è opportuno seguire il consiglio dell'amico carissimo O. Munerati di fare, cioè, dei veri campi sperimentali per stabilire, con dati precisi, i vantaggi o no della rincalzatura.

Un suggerimento, accolto dai più intelligenti, è di non esagerare, come facevasi per lo addietro.

Una moderata rincalzatura, che rappresenta la via di mezzo, è anche in questo caso la più sicura.

*
* *

Quante polpe di bietola vanno rovinate perchè riesce difficile il conservarle! I silos in muratura si logorano subito; i cumuli sulle aie rovinano le aie stesse e male si riparano dagli animali di bassa-corte; nelle comuni buche, in terra, molte polpe si deteriorano e l'acqua che scola si riduce un vero pantano tutto all'intorno.

Fra i vari sistemi, senza dubbio più pratico, più economico, quello dell'amico nob. Luigi Lorenzoni.

In una posizione la più elevata della corte, per poter con una scolina smaltire l'acqua di cui sono piene le polpe, specie durante la lavorazione delle bietole, si fa una vasca con argini robusti — non meno di un metro alla sommità — rivestendo gli argini stessi, per le spessore di venti a trenta centimetri, con cotica tolta da carreggiate o *rivali* o prati vecchi. La parte esterna deve tenersi quasi a piombo in modo che con i carri si possa avvicinarsi facilmente senza urtare e rompere la vasca, cosa che non può evitarsi quando trattasi di argini di sola terra, data la necessaria pendenza. Durante la formazione degli argini bisogna inaffiare abbondantemente e continuare così fino a che si vede la cotica rivegetare bene. All'epoca del riempimento si riparerà con un telone cerato, fuori d'uso, per evitare che le polpe rovinino la giovine cotica.

Dopo tre anni, vidi ieri il silos del Lorenzoni ed è ancora in perfettissime condizioni così da vincere e superare qualsiasi altro sistema.

In questi dì ne terminai uno della capacità di 300 metri cubi, con la spesa di 110 lire.

*
* *

Anche senza tener nel debito conto il parere altra volta emesso sulla convenienza di ritardare il taglio dei medicai, specialmente nei periodi di mancate pioggie, interessa considerare in quali giorni, presumibilmente, si mieterà il frumento per evitare che il terzo taglio coincida con la mietitura stessa il che sarebbe male, data la deficenza di mano d'opera, che ci costringerebbe ad una spesa eccessiva ad a rimediare, a mietitura terminata — come quasi sempre si ripete — falciando a fioritura avanzatissima con danno nella quantità e qualità del fieno.

Protrarre, ora, di qualche giorno, il secondo taglio perchè il terzo *giunga* a mietitura finita, sarà raggiungere il meglio.

E. Petrobelli.

Note ippiche

A Udine, nella settimana dal 18 al 24 aprile, ebbe luogo l'annuale grande fiera di cavalli detta di S. Giorgio. Oltre la fiera c'è stato un concorso ippico con premi, delle corse al trotto, e una corsa di resistenza di 104 km. cui presero parte 19 concorrenti. Il programma di questa corsa, indetta per cavalli di qualunque età e razza, condotti o montati da dilettanti, aveva destato una certa sorpresa, sapendosi benissimo che i cavalli montati sopra un lungo percorso non possono competere con successo coi cavalli attaccati; tant'è vero che i primi premi furono vinti da cavalli attaccati. Giustamente quindi la Giurìa consigliò per l'avvenire una separazione netta tra cavalli a sella e cavalli a tiro.

Lo scopo della fiera essendo quella di eccitare nel Friuli l'industria ippica per mezzo del cavallo da lavoro, il successo può dirsi completo. E' risultato poi che i cavalli alla corda furono venduti quasi tutti, come furono venduti moltissimi di quelli a doppio uso, e pochi di quelli di lusso.

Una commissione militare fece numerosi acquisti per l'esercito.

*
* *

Ad Asti il giorno 3 maggio, per le feste di San Secondo, s'inaugurò l'VIII Esposizione-fiera equina, che fu preceduta da due corse alle siepi e da una corsa piana tenutasi il giorno prima; nello stesso giorno 3 si corsero ancora due gare piane ed una alle siepi. Alla fiera vi fu il concorso di oltre un migliaio di capi equini, e si fecero molte contrattazioni. Il giorno 5 poi vi erano sul campo della fiera ben 3535 animali bovini, 1360 cavalli, 750 muli e 710 asini.

*
* *

Il giorno 23 maggio è stata inaugurata a Macomer dal Ministro Cocco-Ortu un'esposizione ippica sarda promossa dal Ministro della Guerra e dal Consiglio Ippico. Vi erano raccolti 900 cavalli della migliore produzione isolana, che comprendevano 400 cavalle, 200 puledre, 150 puledri, oltre a 60 stalloni, tra i quali 12 splendidi del deposito governativo di Ozieri.

La Giuria era presieduta dal senatore Gorio, e composta da parecchi membri del Consiglio ippico, tra i quali l'illustre prof. Fogliata, accorsi in Sardegna per prendere esatta conoscenza della produzione locale. Noi sappiamo del resto che al grande concorso ippico tenutosi in principio

di questo mese a Tor di Quinto la pattuglia dei cavalleggeri di Lucca montata su cavalli sardi è stata molto ammirata.

Il Ministero della Guerra vi ha mandati 15 puledri e 15 fattrici della razza di Burgos. Lo stallone governativo *Fiorello* da Gengiskan ha avuto il gran premio di campionato del cavallo sardo.

*
* *

Al grande concorso ippico internazionale, sotto il patronato del Re, che si tenne a San Remo nei giorni 20, 22 e 25 aprile presero parte 67 ufficiali italiani, 11 francesi e 3 belgi. Nella gara di percorso il 1° e 2° premio furono divisi tra il ten. Antonelli con *Geroga* e il ten. Fenoglio con *Fisigal;* il 3° premio toccò al ten. Aserbo con *Rabagas* e il 4° al ten. Morpurgo con *Hokeymoon.*

Nella gara del 22 fu 1° il ten. Bolla che montava *Gramignon* del ten. Bianchetti; poi il francese Sougnères con *Abricot,* ten. Merlin con *Palaura* e il ten. Winens con *Sady Nell.*

Alla gara di salto in elevazione col premio di 4000 lire concorsero 6 italiani, 3 francesi e un belga; vinse *Gramignon* montato dal ten. Negroni, che battè il record mondiale di m. 2,15; venne poi *Waldemar* (1,90) del sig. Cesaroni di Roma.

La coppa Marsaglia fu vinta dal ten. Fenoglio con *Dai-Dai.*

La località scelta, il tracciato dell'ippodromo, la galleria e la pista erano quanto di più adatto, ben disposto ed elegante si potesse desiderare.

*
* *

Sempre importanti le corse a Milano.

Nelle corse al trotto si ebbero i seguenti risultati sul gran premio di allevamento. Nel primo giorno, 28 marzo, la gara per cavalli interi nati nel 1906, 10.000 lire, due prove, 1609 m. diede 1° *Qui-pro-quo* da Omvard Silvu del cav. Bossi.

Nel secondo giorno, 4 aprile, per femmine, con gli stessi dati, arrivò primo *Buffalora* da Hamward del dott. Centanin.

Nel terzo giorno, 11 aprile, la gara del gran premio d'allevamento di 30.000 lire, per maschi e femmine nati in Italia nel 1906, vincere tre prove di m. 1609, portò al 1° posto ancora *Buffalora* del dott. Centanin.

Nelle corse al galoppo fu notevole la corsa del Gran Premio del Commercio di 50.000 lire, per la distanza di 2400 m., nella quale erano 13 inscritti, diede i seguenti risultati:

1° *Fidia* da Bay Bonale del cav. Tesio;

2° *Dedalo* da Arronte dei fr.lli Bocconi;
3° *Valse bleu* da Clairon di Chantre.

In tutto ciò che riguarda l'incoraggiamento alla produzione equina, come in tante altre cose, la capitale della Lombardia mostra un'invidiabile eccellenza.

*
* *

Al grande concorso ippico internazionale che avrà luogo a Londra nel prossimo mese di giugno, a cominciare dal 5, prenderanno parte dieci ufficiali della nostra cavalleria, che saranno sotto la direzione del maggior Pandolfi.

Auguriamo con fiducia un buon successo.

*
* *

A Berlino il 23 maggio è stata inaugurata alla presenza dell'Imperatore, della Corte e di molte migliaia di persone una pista per le corse dei cavalli che è la più grande del mondo. Essa è posta all'ovest della cospicua capitale a metà della grande strada militare di Döberitz. Il terreno preparato per le corse ha uno sviluppo di 2400 m. e corrisponde a tutte le esigenze degli esercizi ippici moderni. La località scelta, le vaste tribune, il prato inclinato al centro, ed i molti servizi necessari ad un grandioso ippodromo sono riesciti splendidi, e tali da poter raccogliere con onore un elegante e numeroso concorso di pubblico.

Queste le prospettive; vedremo se l'esito corrisponderà alle aspettative dell'intraprendente Kaiser e della sua degna Kaiserin.

Pozzengo di Mombello. ALBERTO ARA.

Sui gravi danni causati dai bruchi della lipari dorata

NELLE PROVINCIE MERIDIONALI

Mentre una primavera senz'acqua compromette il raccolto del granturco e del grano, mentre ad un'annata siccitosa si teme ne succeda una seconda; le cavallette si raccolgono a palate in Calabria, e le larve della *lipari dorata* spogliano i rami dei fruttiferi, delle quercie, dei faggi, dei carpini, dei biancospini, degli olmi, nella Basilicata, nel Sannio e in altre provincie meridionali.

Danni ingenti si lamentano in provincia di Benevento, in Basilicata e pare che l'invasione di questi bruchi sia generale in tutto il mezzogiorno.

Abbiamo veduto alberi sfrondati interamente, nei quali più non esistevano che rami, spogli, adorni di cartocci serici dove nell'inverno e nella primavera di ritorno dal pascolo giornaliero riparano le larve, in gran numero. Ogni nido o cartoccio può contenerne 200-300.

I bruchi della *lipari dorata* (*Euproctis chrysorrhoea*) volgarmente detti *campe, pelaselle, pizzicarole,* a maturità sono lunghi circa 30 mm., hanno un color bruno, e sono provvisti lungo il dorso, lateralmente, di peli raccolti in fascetti. Caratteristica maggiore è la presenza sulla parte mediana dorsale del 9° e 10° segmento, di due verruche o punti di color rosso vivo.

L'insetto perfetto è una bella farfalla quasi del tutto bianca.

Vita dell'insetto. — Le farfalle compariscono in giugno, luglio, si accoppiano e depositano le uova sulla pagina inferiore delle foglie dei diversi alberi ed arbusti da bosco e da frutteto.

Dopo circa due settimane schiudono i brucolini che si dànno a rodere le foglie più vicine, legandole con fili serici in modo da fare una specie di gomitolo. Il tessuto serico diventa sempre più fitto, e per assicurarlo all'albero i bruchi legano questo nido ai ramoscelli.

Nell'inverno, ad alberi spogli, i nidi, che raggiungono quasi la grandezza di un pugno, si vedono anche a distanza; in essi svernano i bruchi. In primavera appena spuntano le prime foglie le larve lasciano di giorno il loro quartiere d'inverno, per recarsi al pascolo, e fino a quando non hanno compiuta la terza muta alla sera rientrano nel nido comune, dove si radunano anche più tardi in caso di cattivo tempo. Dopo si sparpagliano e ciascuna larva vive per suo conto. Raggiunta la maturità in giugno-luglio si tessono un bozzolo informe entro il quale si trasformano in crisalide. Dalla crisalide uscirà la farfalla.

In certi comuni i danni causati dalla *lipari dorata*, sono talmente gravi che gli agricoltori, allarmati, invocano — come al solito — telegraficamente aiuto dallo Stato. Lo Stato è adunque considerato come panacea universale, e in altri termini come quel padre pietoso che deve intervenire anche nei fatti minimi e guerreggiare, se del caso, coraggiosamente, anche coi bruchi!

I fili serici e i peli di questi bruchi hanno difatti proprietà urticanti e causano pruduri insopportabili alla pelle. Ne fa fede un cattedratico ambulante.

Rimedi. — 1° Raccogliere i nidi o cartocci nell'inverno per bruciarli, senza aspettare che venga a raccoglierli... lo Stato. Si tagliano addirittura i rametti portanti gl'involucri serici facendo uso per quelli

più alti dello svettatoio fissato ad un lungo palo. In primavera, quando ancora le foglie sono poco sviluppate e i nidi si vedono facilmente, si continui la raccolta al mattino presto, e verso sera, perchè di giorno i bruchi si spargono sugli alberi in cerca d'alimento e rientrano nei nidi verso sera. La raccolta nelle alte ore del giorno sarebbe, in primavera, cosa inutile.

2° Per completare la lotta, quando i frutticini saranno costituiti, è necessario irrorare le piante invase con una delle miscele arsenicali tante volte consigliate dal nostro giornale.

L'*arseniato ferroso*, l'*arseniato di piombo* ed anche una soluzione al 2 0[0 di *estratto fenicato di tabacco* servono ottimamente.

Nelle prove fatte abbiamo dato la preferenza alla seguente miscela:

Si fanno sciogliere in 75 litri d'acqua fredda 600 grammi di *acetato neutro di soda anidro*; in un altro recipiente in 25 litri d'acqua si sciogliono 200 grammi di *arseniato di soda anidro*. Si versa la soluzione di acetato di piombo in quella di arseniato di soda (non l'inverso) e si agita costantemente. I recipienti da usarsi devono essere di legno oppure di terra cotta e non già di metallo. La dose serve per preparare 100 litri di soluzione insetticida che si deve adoperare preparata di fresco.

Se le irrorazioni sono ben fatte e si farà cadere sulle piante da frutto una leggera nebbiolina di soluzione, che è quanto basta, le piante non goccioleranno e non ci sarà da temere avvelenamenti del bestiame alimentato con le piante erbacee sottostanti. Due trattamenti alla distanza di quindici giorni possono bastare.

Nei boschi è una faccenda più grave; non essendo praticamente possibile applicare i mezzi di distruzione indicati, non rimane che accendere dei fuochi durante la notte, nel mese di giugno e di luglio, per attirarvi e bruciare le farfalle.

Per liberare le nostre campagne da questa pericolosa invasione la lotta deve essere generale e continuata per qualche anno da tutti gli agricoltori.

Benevento, 1 giugno 1909. A. CRAVINO.

Necessità di aumentare la coltura

E LA PRODUZIONE DEL GRANO IN ITALIA

La discussione del bilancio d'agricoltura, testè avvenuta alla Camera, ha avuto quest'anno un'estensione maggiore del solito e tutte le questioni

riflettenti l'economia nazionale sono state più o meno ampiamente discusse e trattate, massimamente la questione del grano, la cui coltura e produzione, costituendo un grave ed alto interesse per la nostra agricoltura, fu da tutti ammessa e da molti giustamente posta in grande rilievo, poichè sebbene essa costituisca la coltivazione prevalente, ed in ogni angolo d'Italia risplendano sotto il bel sole le spighe dorate, se un giorno per una combinazione qualunque, cessassero i vapori od i velieri di portarci il frumento dalle Americhe o dalla Russia, nella nostra Italia, tanto celebrata dai poeti e prosatori per la dolcezza del suo clima e per la bellezza e fertilità delle sue regioni, si avrebbe infallantemente la carestia. E questo fatto gravissimo certamente potrebbe verificarsi in caso di guerra, specialmente se una flotta nemica, ardita, prepotente e preponderante sul mare c'impedisse gli arrivi del prezioso cereale.

Molti potrebbero obbiettare che, di fronte ad un caso tanto disperato, il grano potrebbe venire per terra; ma sventuratamente per l'insufficienza delle attuali linee ferroviare che attraversano la barriera alpina tale preventivo devesi assolutamente scartare.

Infatti le linee attraversanti le nostre Alpi sono le seguenti:

Sulla frontiera francese, la Ventimiglia-Nizza e la Torino-Modane (Frejus). Sulla prima si può fare poco assegnamento, poichè in caso di guerra può essere facilmente interrotta o rovinata da poche navi che incrociano sul litorale ligure.

Sulla frontiera Svizzera. La linea del Sempione e quella del Gottardo.

Queste due linee però mettendo capo in uno Stato neutrale, certamente non potranno adibirsi come linee di rifornimento, poichè la Svizzera per non attirare la guerra nel suo territorio, sarà costretta ad impedire che l'Italia possa fornirsi da quella parte di quanto le occorra.

Sulla frontiera austriaca. La linea del Brennero, la Pontebba e la Trieste-Adelsberg-Lubiana.

Ora se all'insufficienza delle linee suddette si aggiunge la probabilità che uno degli Stati confinanti sia in guerra con noi, ognuno vede le enormi difficoltà che devonsi sormontare per rifornirci del grano che ci bisogna.

Inoltre il grano così trasportato verrebbe a costare enormemente per la lunghezza del percorso ferroviario, poichè quello proveniente dalle Americhe dovrebbe sbarcare in un porto dell'Atlantico o del mar del Nord e quello proveniente dalla Russia a causa dello scortamento maggiore di quelle linee ferroviarie, sarebbe obbligato il trasbordo sui vagoni delle ferrovie degli Stati confinanti con quel vasto impero.

Si potrà anche obbiettare che l'Italia è bagnata da tre mari; Tir-

reno, Jonio ed Adriatico e che la sua frontiera marittima ha un'estensione di 7000 km. Ciò è verissimo. Ma data la forza, la potenza e la celerità delle moderne navi da guerra da punti scelti si possono bloccare grandi estensioni di litorale.

Per esempio una squadra appoggiata in un punto della costa ad Est o Nord della Corsica può bloccare tutto il mare ligure da Ventimiglia a Spezia; poche navi velari comandate da arditi marinai appoggiandosi al Capo Santa Maria di Leuca od incrociando nel Canale d'Otranto bloccano tutto l'Adriatico e il Golfo di Taranto; da Malta o Biserta si sorveglia con poche torpediniere tutto il mare fra la Sicilia e l'Africa; quanto alle coste tirrene, una buona crociera come possono farla gl'incrociatori moderni, rinforzata su certi punti toglie a chiunque la velleità di approdare.

Gl'ingenui e i sentimentalisti ammettono certamente che non è lecito dichiarare contrabbando di guerra ciò che alla guerra direttamente non serve, e che non è ammesso di rovinare e affamare un paese intero. Sono massime bellissime degne tutt'al più di formulare qualche platonica protesta, ma di fronte alle dure necessità imposte dalla guerra non hanno alcun valore, poichè militarmente parlando tali atti costituiscono una dura necessità e ciò forse è anche umano, perchè non si sparge sangue e in un paese invaso dalla carestia bentosto la fame diventerà arbitra e padrona della situazione.

Per brevità e data l'indole eminentemente pacifica del simpatico *Coltivatore*, omettiamo di numerare le disastrose conseguenze che possono scaturire da una situazione tanto pericolosa. Abbiamo accennato alla guerra per richiamare l'attenzione degli agricoltori intelligenti sulla necessità di aumentare la coltura e produzione del grano, costituendo tale atto economicamente conveniente anche un alto dovere di patriottismo degno del massimo encomio.

Ora vediamo secondo il nostro modesto parere quali sono i rimedi per liberarci dall'enorme tributo che l'Italia paga all'estero per fornirsi della quantità di grano che annualmente le abbisogna, quantità che si aggira intorno ad un milione di tonnellate.

I pareri emessi in proposito durante la discussione nel bilancio di agricoltura furono diversi. Chi accennò ai miglioramenti di coltura e chi all'aumento dei terreni da coltivarsi a grano. L'on. Nitti asserì che l'Italia non si affrancherà mai del bisogno d'importare frumento, perchè la popolazione è in continuo aumento, mentre il territorio coltivato a grano non è proporzionale alla quantità occorrente per i cresciuti bisogni. Circa i miglioramenti di coltura da apportarsi nella produzione

del grano, disogna notare che le osservazioni fatte sono solamente in parte vere.

Le cause della diminuzione del raccolto del grano dipendono in massima parte da altre circostanze come p. es. la diminuzione dell'estensione culturale dei cereali e l'aumento del consumo individuale per la cresciuta prosperità.

È noto infatti che in alcune località come il Piemonte e le Puglie, le maggiori cure prodigate alla vite hanno fatto trascurare i cereali. In molte regioni d'Italia al seminativo si sono sostituite le colture legnose. Talune colture erbacee si sono maggiormente estese, come la canapa nella sola Campania; in un ventennio circa, la produzione è salita da 250 mila a 350 mila quintali.

Pochi anni fa da noi non si conosceva la coltura della barbabietola; ora da 30 mila a 40 mila ettari sono destinati a quell'importante produzione che ci ha liberati dall'enorme tributo che pagavamo all'estero per fornirci di zucchero. Il tabacco va continuamente estendendosi guadagnando terreno e la maggiore diffusione delle irrigazioni, ha permesso una più estesa coltura di prati ed allevamento di bestiame, il cui indice è dato sovratutto dalle cresciute esportazioni di burro e di formaggio.

Con tutto questo non si può negare che molti terreni, specialmente delle provincie meridionali possano rendere di più, abbandonando la tecnica colturale primitiva, bisognosa di radicali riforme come la selezione dei semi, le rotazioni, lavori profondi e preparazione del terreno, concimazioni chimiche, modo di semina, ecc.

Ma per fare tutto questo occorre del tempo, poichè sventuratamente in 50 anni di libero regime non si è saputo o voluto ancora redimere dalla schiavitù dell'analfabetismo tanti contadini, che in molte parti oltre a fornire la mano d'opera, sono interessati nella produzione sotto la veste di piccoli possidenti, ora di affittuari o subafittuari ora di compartecipanti al raccolto e perciò sarà difficile far penetrare nelle loro menti la convinzione che si può far meglio di quanto fecero i loro padri e fanno essi tuttora.

Bisogna notare che oltre alla preparazione tecnica degli agricoltori, occorre anche un maggior capitale d'esercizio, senza tener conto che una miglior coltura domanda accrescimenti dei fabbricati, miglioramenti di strade campestri, tutte cose che non s'improvvisano in un giorno e che richiedono ragguardevoli investimenti di capitali.

L'opinione emessa di aumentare l'estensione dei terreni da coltivarsi a grano è degna di ogni considerazione, massimamente se si ha il coraggio di ridurre l'estensione dei vigneti situati nelle basse pianure. In

tal modo si verrebbero a diminuire le cause del malessere che affligge la nostra viticultura ed enologia. Altri terreni ove sostituire la coltura del grano alle coltivazioni erbacee esistenti e più rimunerative non sappiamo ove trovarne. Restano i terreni provenienti dalla sistemazione dei bacini montani e dalle bonifiche, ma tale evenienza è ancora lontana e spetterà ai giovani il raccogliere il guanto di sfida.

Però è innegabile che in questi ultimi anni, un importante risveglio e sviluppo s'è avuto nella nostra agricoltura, sviluppo che tende sempre ad aumentare e rendersi palese. Mercè l'attiva ed efficace azione delle cattedre ambulanti d'agricoltura, dell'insegnamento agrario nell'esercito e della stampa agraria si vanno diffondendo i metodi razionali di coltivazione, le macchine agricole, i concimi chimici, i quali hanno portato un miglioramento nella produzione del frumento, nonchè l'aumento sul prodotto annuale e non esitiamo ad affermare che forse le famigerate medie di 10-11 ettolitri per ettaro, che economisti malinconici ci rinfacciavano ad ogni momento, devono considerarsi nulla più di un ricordo storico. Questa è una brillante e segnalata vittoria dell'agricoltura italiana alla quale dobbiamo plaudire.

Ma per quanto siano lusinghieri questi risultati, essi non sono tali da soddisfare completamente. *Noi dobbiamo produrre di più,* sovrattutto perchè abbiamo la possibilità di farlo; nel caso nostro la possibilità trae con sè il *dovere.*

Capitano T. Terracciano.

Il campo sperimentale militare d'agricoltura in Roma

L'amico nostro prof. Vittorio Nazari, uno dei primi e certo il più autorevole e costante propugnatore dell'insegnamento agrario ai militari, ha avuto una bella e meritata soddisfazione il 23 maggio ultimo. Quella di veder inaugurato dal Re il campo sperimentale d'agricoltura pei militari del presidio di Roma, campo da lui sapientemente voluto, e razionalmente impiantato e diretto.

A ricordo della simpatica festa inaugurale, alla quale parteciparono, colle rappresentanze di tutti i corpi del presidio, moltissimi ufficiali superiori, fra cui il generale Fecia di Cossato comandante il Corpo d'armata, i generali Brusati Roberto Camerana, Castellani e Bolognera, e oltre mille soldati che frequentano il corso di agricoltura, diamo integralmente il bel discorso pronunziato dal magg. comm. Nazari.

Maestà,

Quando la Scuola agraria, presso la quale i soldati si recavano per le esercitazioni pratiche, venne trasferita a notevole distanza, le Autorità militari reputarono opportuna la istituzione di un Campo agrario per il Presidio, nella Batteria del Tevere.

Venne scelta la Batteria del Tevere per il facile accesso e perchè sorvegliata da tre corpi di guardia.

Non felici, peraltro, vi sono le condizioni del terreno. Le differenze molto grandi, visibilissime, sono dovute alla sua origine: alle alluvioni, cioè, dell'epoca quaternaria del vicino fiume ed alle sabbie gialle di Monte Mario. Così, mentre buona parte del suolo è costituito di argille, che non avevano mai risentita l'azione benefica degli agenti atmosferici, non mancano tratti di terreno molto sciolto.

Le notizie geologiche e le analisi meccanica e chimica, confermano questi fatti. E quasi ciò non bastasse, l'opera dell'uomo è concorsa a rendere più vario e poco fertile questo terreno, con lo spargimento del materiale scavato per preparare l'ampio fossato che lo limita al sud e con la lavorazione del tufo, destinato alla costruzione dei muri di sostegno. Se a questo si aggiunga la esistenza di un'antica strada, di molti sassi, e la deficenza di sostanza organica, specialmente desiderabile in località a clima caldo, dove, senza interruzione, ne avviene la scomposizione, si comprendono le difficoltà eccezionali che si dovettero superare e si spiega la non completa uniformità delle coltivazioni. Questo giustifica, altresì, come siavi un esteso appezzamento dove invano si tentò la coltivazione di moltissime piante di esigenze diverse, che, col riposo, con lavori e la somministrazione di concimi organici, si procura di rendere coltivabile.

Le difficoltà accennate, costituirono interessanti argomenti di studio e di ammaestramento pratico.

Il campo consta di due parti: quella *dimostrativa*, destinata a rotazione quadriennale, dove, cioè, si dà l'esempio di una alternanza di coltivazioni che sarebbe bene venisse generalmente imitata, e quella *sperimentale*, dove si procura di scoprire nuove verità, o di trovare la conferma di quelle già proclamate, in Italia od all'estero.

Parve utile, infatti, che il campo non si limitasse alla semplice dimostrazione pratica, sufficiente, in generale, per i soldati, ma, con studiate prove, si procurasse di venire in aiuto ai coltivatori del Lazio, che si vuole agricolarmente redento.

Confortato dall'avviso di illustri colleghi nell'insegnamento universitario, si sono, infatti, eseguite esperienze, circa la influenza di alcune

concimazioni sulla composizione immediata dei semi di granturco ed intorno ai vecchi e nuovi concimi azotati i risultamenti delle quali ebbero l'onore di venire accolti dall'Accademia dei Lincei, ed altre si sono iniziate sulla influenza di alcune ossidasi artificiali, sulla germinazione e sull'accrescimento delle piante.

Sono ora in corso nuove prove di concimazione sul granturco, altre esperienze di varietà e di concimazione del tabacco, di concimazioni potassiche su graminacee, leguminose e crocifere, e, finalmente, prove sugli effetti della calciocianamide in rapporto alla profondità alla quale venne somministrata ed alla diversa proporzione della sostanza organica.

Anche i risultati di queste esperienze verranno pubblicati nella *Rivista militare*, perchè possano, eventualmente, servire di guida ai Direttori dei campi esistenti presso altri Presidî.

A smentire, con l'eloquente linguaggio dei fatti, la credenza che mal si prestino queste terre alle coltivazioni arboree e singolarmente a quella delle piante da frutta, si piantarono circa 300 alberetti da frutta, e, malgrado la povertà del terreno, che la coltivazione spontanea dimostra, e la esposizione non favorevole (che, nemmeno in minima misura, si variarono i profili della Batteria), attecchirono tutte.

Le coltivazioni che si vedono intercalate nel frutteto ed altrove, si praticano nell'intento di concorrere, sia pure in tenue misura, al miglioramento del rancio dei soldati che lavorano al campo ed a quello dell'82° reggimento fanteria, al quale è affidata l'amministrazione del campo, e che tanto concorse alla organizzazione di questa festa agreste, specialmente con l'opera del tenente Ardovino.

*
* *

Se dall'indagine che, favorito dal Ministero della Guerra, potei compiere e rendere pubblica nella *Rivista militare*, intorno a quanto si è fatto o si intende di fare presso gli eserciti europei rispetto all'insegnamento agrario e da quanto appresi, come relatore su questo argomento, al Congresso internazionale di Vienna, è dato affermare che l'Italia tiene ancora il primato, (a mantenere il quale converrebbe che, anche gli allievi guardie carcerarie, da destinarsi alle colonie penitenziarie agricole, frequentassero questi corsi), non è men vero che altri paesi molto hanno fatto, o stanno facendo al riguardo. Così la Russia che ha la gran parte dei suoi marinai provenienti da paesi non marittimi, ha iniziati i corsi di agricoltura sulle navi da guerra dopo aver mandato il comandante Enguelmann a studiare il nostro ordinamento, e la Francia, che ha subito apprezzata la nostra iniziativa di spiegare

agli allievi carabinieri le leggi che specialmente riguardano l'agricoltura, concede speciali incoraggiamenti ai soldati alpini, che, nelle parti montane meno accessibili, piantino degli alberi.

La utile iniziativa dell'insegnamento agrario ai militari che provengono dalle campagne, dopo aver varcate le Alpi, si appresta ora a traversare i mari, chè, specialmente in America, si conta di tradurla in atto.

Esprimiamo poi l'augurio che, a mezzo di speciali indagini, i cui risultati potrebbero pubblicarsi come premio ai volenterosi e come incitamento per gli altri, si tengano, sempre, al corrente notizie precise sull'andamento dei corsi e specialmente dei campi annessi, dove, forse, non sempre, malgrado le migliori intenzioni, si pratica quanto veramente sarebbe opportuno.

Questo lavoro potrebbe anche, bene ordinato e riveduto, figurare al Congresso internazionale di agricoltura, dove non mancherebbe di essere degnamente apprezzato, come già avvenne in consimili circostanze.

*
* *

Adempio ora il gradito dovere di segnalare l'opera efficace dei miei egregi collaboratori nell'insegnamento agrario: capitano De Mandato, tenente Petiti di Roreto, Curcio, Fuligni e De Feo, del corpo veterinario.

Nè meno degni di lode sono i lavoratori del campo, squadra costituita da soldati appartenenti ai singoli reggimenti della guarnigione, a capo della quale trovasi il maresciallo De Raco, coadiuvato dal volontario Salerno.

Ma, sovratutto, merita riconoscenza il comando della divisione militare, il quale, con amorosa cura, venne sempre in nostro aiuto, felicemente conciliando i doveri militari, con le esigenze particolari, e, spesso eccezionali, del campo.

Finalmente una parola di plauso sincero meritate voi, soldati, che, provenendo dalle campagne, avete, numerosi come i vostri predecessori, chiesto, *spontaneamente*, di venire a sentire parlare di agricoltura, dando così la più bella prova del vostro buon volere smentendo coi fatti, le previsioni degli scettici.

*
* *

La circostanza che tutti i conferenzieri appartengono all'esercito, deriva dalla indole speciale del corso di Roma, dove si volle, fino dal principio, opportunamente innestato all'insegnamento tecnico, quello di indole morale, convinti sempre convenga istruire quanto occorre, ma educare quanto più si può.

Ora, è indubbiamente utile a tale intento, che i soldati vedano nelle

caserme degli ufficiali che loro parlino d'agricoltura, aggiungendo opportuni consigli di previdenza e di risparmio, (quì, per la prima volta si parlò ai soldati della cassa nazionale per la invalidità e per la vecchiaia degli operai, presente l'illustre comm. Magaldi), propaganda di previdenza e di risparmio spesso trascurata da coloro che avvicinano i nostri lavoratori.

*
* *

Le tradizioni della Vostra Casa, Maestà, gloriose nelle armi, lo sono pure per la efficace protezione che, in ogni tempo, ha accordata alla grande industria dei campi.

La storia narra, infatti, che molti dei Duchi e dei Re di Casa Savoja, dopo le imprese guerresche, s'adoperarono con pronti, savi e generosi provvedimenti, a riparare i danni che l'agricoltura aveva sofferti durante le guerre. Ed è senza dubbio per questo, che le antiche provincie dei reali di Savoja, quantunque siano state teatro di guerre, poterono, in fatto di agricoltura e di pubblica prosperità, mantenersi ad un livello che molte altre non hanno raggiunto.

La presenza dei superiori dell'esercito a questa festa di soldati agricoltori, è per noi tutti di immensa soddisfazione, poichè è per noi tutti un segnalato onore, un ambito premio, un incoraggiamento grandissimo.

Esercito e agricoltura, queste due grandi ed effettive forze della nazione, trovano nella Maestà Vostra, una volta di più, chi degnamente le apprezza, ciò che ha grande significato economico e sociale. Chè dalle nostre riunioni agricole, i soldati non ebbero solo cognizioni utili all'arte dei campi, ma il consiglio di non sdegnare il ritorno all'industria che li vide nascere, portandovi il contributo dell'attività, della disciplina, della onestà, delle quali doti è sempre maestra la vita militare.

Con la Vostra presenza, Maestà, che non sarà obliata da chi assiste a questa inaugurazione, viene data la più autorevole ed efficace conferma, ai nostri suggerimenti di indole morale.

*
* *

Ringraziamento vivissimo, a nome di tutti, alla Maestà Vostra, che volle onorare di sua presenza la nostra festa: l'augurio che la notizia di questa riunione, eminentemente pacifica di uomini armati, si diffonda oltre i confini del nostro campo, a conforto dei parenti dei soldati agricoltori, ad incoraggiamento per l'altro esercito numerosissimo e pure benemerito, che combatte giornalmente lotte utili, sebbene incruenti, l'esercito costituito da quanti in Italia veramente, molto, onestamente lavorano, per il bene proprio e della intera nazione.

V. Nazari.

Note di olivicoltura

La rimonda estiva dell'olivo. — È una pratica poco diffusa ma che merita di essere presa nella maggiore considerazione per i benefici effetti che apporta all'olivo. Con grande facilità sia all'inizio della primavera sia durante l'estate spuntano sul tronco e sui rami adulti numerose rinascenze che si convertono in seguito in robusti succhioni. Ciò si verifica specialmente in corrispondenza delle zone dove fu asportata qualche parte nella potatura invernale e tanto più se questa viene eseguita a periodi lunghi in modo da produrre sulla pianta larghe ferite.

Questi succhioni se lasciati portano un disturbò nella vegetazione della pianta a danno principalmente della regolare fruttificazione. Ora, a meno che non si debba conservare qualcuno di essi o per rimpiazzare o per sostituire o per ringiovanire un ramo, devono essere tolti senza pietà.

Ma non conviene aspettare l'inverno per compiere questa faccenda. Ciò porterebbe due inconvenienti: innanzitutto si mantengono in vita parti dannose che consumano più di quello che producono; in secondo luogo perchè facendo passare i mesi estivi questi succhioni ingrossano, lignificano e quando si va a toglierli si è costretti a fare sulla pianta ferite più grandi che tardano a cicatrizzare.

Ora tutti sanno quanto soffra l'olivo a causa di lesioni di ogni genere.

Si compia adunque questo lavoro durante l'estate; si risparmia tempo e si guadagna nella produzione.

La piegatura dei rami. — Allorquando le giovani piante di olivo hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente per essere educate a forma regolare si usa in alcune regioni di piegare, costringendole in basso, le tre o quattro branche principali per dare al paniere una forma più aperta e divaricata. Questi rami vengono legati al tronco in modo da far loro seguire per un certo tratto un percorso orizzontale che poi naturalmente si rettifica in verticale.

Ciò è un errore assoluto poichè questa costrizione, questa posizione forzata è quantomai contraria alla naturale tendenza ed è causa di un anormale e dannoso accrescimento del ramo. Questo infatti non si mantiene più rotondeggiante ma assume una forma ogivale con la punta rivolta in alto; sezionandolo trasversalmente si osserva come la porzione legnosa si è accentrata in basso ed il cilindro midollare trovasi spostato in alto.

Ciò induce nella pianta un disturbo fisiologico che la predispone a malattie e fa diminuire la sua produzione.

Si lascino dunque sviluppare i rami secondo la loro naturale tendenza e solo con razionali potature si educhino a quelle forme che scienza e pratica suggeriscono.

Dott. Vincenzo Fedele.

Libri nuovi

Dott. Giorgio Roster — *Climatologia dell'Italia nelle sue attinenze con l'igiene e con l'agricoltura.* — Torino, Unione tip. editrice 1909. Prezzo L. 22.

Questo magistrale lavoro è veramente degno della fama del suo illustre autore e della grande importanza dell'argomento. Precede uno studio sintetico dei fattori meteorologici e climatici in generale e loro influenza. Accennato poi brevemente ai climi dell'Europa, il grosso volume si dedica alla climatologia dell'Italia studiando con ricchezza di particolari e dovizia di sicuri dati statistici tutti i fattori del clima e le ripercussioni che essi hanno sulla vegetazione, sull'agricoltura, sulla vita umana.

Inutile dire che in ogni capitolo l'autore si rivela nella profondità delle deduzioni scientifiche e pratiche.

Rag. Rodolfo Barletti — *La produzione del pane nel manicomio di Collegno.* — Torino, L. Wolf e C., 1909.

In questa relazione interessantissima del diligente sub economo Barletti, si traggono dati molto preziosi, in questo momento soprattutto, sul costo comparato della panificazione fatta a mano e a macchina e nella economia in genere della panificazione.

Id. — *La colonia agricola nel manicomio di Collegno.* — Torino, tip. Vinciguerra, 1909.

Altro studio diligente e preciso con dati molto utili e istruttivi.

Dott. G. Frezzotti — *La distillazione del legno.* — Jesi, tip. Fesina, 1909.

Buon riassunto dei principii ai quali si informa la distillazione del legno, dei metodi seguiti per applicarla e dei numerosi prodotti ottenibili.

Dott. G. Ferrante — *Lezioni sull'igiene dei bovini.* — Verona, tip. Bettinelli, 1909.

Sono quattro lezioni popolari di igiene dei bovini: dettate con competenza e chiarezza saranno profittevoli agli agricoltori.

Relazione sull'operato del Consorzio antifillosserico di Cuneo nel 1908. — Cuneo, tip. Isoardi 1909.

Dott. A. Bianchi - Dott. G. De Giuli — *Esperienze sull'uso dei concimi potassici nella concimazione dei prati.* — Brescia, tip. Pavoni, 1909.

Si tratta di 43 esperienze condotte in modo preciso e dirette con razionalità in varie zone della pianura bresciana, dove si coltivano ben 100.000 ettari a prato.

Le esperienze concludono tutte in favore della concimazione potassica.

J. S. Chamberlain — *The feeding value of cereals, as calculated from chemical analyses.* — U. S. Depart. of agric. 1909.

Presenta uno studio completo, basato su un gran numero di analisi del valore foraggero di cereali coltivati in America, facendo rilevare che l'introduzione di varietà forestiere ha portato un aumento nella proteina. Come

valore alimentare i cereali vengono distinti in 3 gruppi: quello dell'avena che può essere ritenuto il migliore per la produzione dell'energia muscolare, quello del mais che è il tipo della produzione del grasso e del calore; e quello del frumento che può ritenersi in mezzo ai due precedenti.

L. O. Howard — *Economic loss to the people of the United States through insects thad carry disease.* — Washington, U. S. Depart. of agriculture, 1909.

A. M.

Il nostro direttore, on. Ottavi, ora fortunatamente in convalescenza, ringrazia vivamente tutti coloro che si sono premurosamente interessati della sua salute.

Briciole.

Il prezzo dei bozzoli ed il mercato serico.

In principio di campagna si era fatto qualche contratto sulle 3,70-3,80 il Kg. ma ora vi è una grande titubanza a farne altri.

Gli è che — ci diceva in questi giorni il competentissimo amico on. E. Scalini — i filandieri vogliono prima vedere ben chiaro come si metta la campagna.

Vi è, pare, minore quantità di bachi in allevamento; vi furono anche, è vero, danni gravi di gelate che arrivarono talora a compromettere, come nella pianura piemontese, del tutto l'allevamento...

Ma con tutto cio, si fa ormai tanta seta dappertutto, e purtroppo non se ne impiega ancora sicuramente tanta di più del solito, che l'industriale non si fida a slanciarsi.

Si aggiunga a ciò che le Banche hanno ristretto quest'anno il fido ai maggiori filandieri appunto per trattenerli dal cacciarsi troppo presto su dati poco sicuri in acquisti sproporzionati danneggiando poi in ultima analisi il commercio.

❦

A quale limite si arriverà nel prezzo?

Vi è però di buono questo:

Gli industriali escono da una buona annata, nella quale realizzarono utili più che soddisfacenti.

Essi dunque non potranno non sentirsi incoraggiati.

Tutto ben vagliato, è opinione dell'on. Scalini che certamente il prezzo dei bozzoli non scenderà quest'anno sotto alle 3,50 il Kg.

Ed è un prezzo già sufficientemente rimuneratore e del quale l'allevatore può essere contento.

La poltiglia sulfocalcare insetticida.

Sono gli americani che hanno messo in gran voga nei loro paesi l'uso di questa poltiglia, che viene ad essere in sostanza una soluzione di polisolfuri, e ne hanno dimostrata la grande efficacia contro moltissimi insetti degli alberi fruttiferi a nocciolo ed a granella, contro le cocciniglie, gli afidi, le tignole ed anche contro acari vescicanti.

La poltiglia si prepara volta a volta, facendo scaldare nell'acqua la calce viva e aggiungendo zolfo facendo bollire.

Supponendo di dover preparare 400 litri di poltiglia con la formola a 3,50 di calce e altrettanto di zolfo per cento d'acqua, si comincia a scaldare in una grossa caldaia 100 litri di acqua, e a versarvi 14 Kg. di calce viva, agitando energicamente. Indi si aggiungono 14 kg. di zolfo in precedenza impastato con poc'acqua, rimescolando energicamente, e si fa bollire dopo aver aggiunto altri 100 litri di acqua. Generalmente un'ora di ebollizione basta per disciogliere tutto lo zolfo. Terminata l'ebollizione, si versa il liquido facendo passare attraverso un setaccio nel recipiente irroratore, dove stanno già i 100 litri di acqua rimanenti, e la poltiglia è pronta.

Medicai troppo fitti.

Nella semina della medica si usa di abbondare un po' nella quantità di seme per avere un bel prato fitto. Alle volte però tale fittanza è eccessiva e nociva alla vita del medicaio.

Come rimediarvi?

Non si può parlare davvero di estirpamento di parte delle piante, ci vorrebbe un tempo enorme e forse si farebbe più male che bene.

Giova invece una aratura superficiale la quale liberando il terreno da parte delle piante, mette le rimanenti in condizioni da assumere uno sviluppo molto rigoglioso.

Questa pratica — ci scrive il nostro Fedele — è specialmente raccomandabile quando si vuole produrre seme nel qual caso più che piante numerose e deboli, ne occorrono poche ma robuste.

La dalia.

Le è riservata un'applicazione terapeutica a sollievo dell'umanità che soffre.

È noto come in quella terribile malattia che si chiama diabete gli ammalati non possono ingerire sostanze zuccherine o trasformabili in zucchero (amido principalmente).

Una bella privazione per i pazienti!

Orbene è stato scoperto che l'amido contenuto nei tuberi della dalia si trasforma in uno zucchero che può essere consumato senza pregiudizio dai diabetici.

La dalia quindi potrà essere coltivata con una certa estensione e dal giardino passerà al campo.

L'aratro a dischi.

L'ing. F. Seta fece conoscere ai lettori del *Coltivatore* questa novità americana.

È un aratro *sui generis* e che differisce essenzialmente dai comuni dal fatto che il vomere ed il rovesciatoio sono sostituiti da un disco concavo girante.

L'abbiamo visto lavorare — ci scrive il Dr. Fedele — scettici da principio della praticità dell'arnese.

Orbene, dovemmo ricrederci.

Benchè sia pesante, pure essendo poggiato su tre ruote, con uno sforzo di trazione relativamente piccolo compie un ottimo lavoro.

Merita quindi di essere diffuso, ma..... costa un po' caro.

Il luppolo.

Non di certo per incoraggiare l'uso della birra, ma poichè da noi specialmente in estate si fa un certo consumo di questa bevanda e dobbiamo importare dall'estero una notevole quantità di luppolo (il quale, come è noto, impartisce alla birra il sapore amaro caratteristico) converrà attuare la coltivazione di questa pianta.

Essa non è difficile ma esige un buon anticipo di capitali all'impianto. D'altra parte dà prodotti molto remunerativi.

È il caso di interessarsene.

Le importazioni di legno.

Hanno raggiunta una cifra veramente impressionante: l'anno passato si spesero 120 milioni ai quali aggiunti 18 milioni per pasta da carta si tocca la bellezza di 150 milioni, con un aumento di 15 milioni sull'esercizio precedente.

Ci sarebbe veramente da vedere impoverire la nazione se le cose durassero così!

Sembra che alla fine si sia compresa la necessità del rimboschimento fatto sul serio ma frattanto, pur ammettendo che le cose vadano nel

miglior modo, ci vorranno almeno trenta anni prima di incominciare a tagliare ciò che si verrà piantando.

Quanti milioni ancora varcheranno le frontiere!

Un rimedio potrà attenuare il male: lo diciamo nella *briciola* seguente.

❦

La coltivazione di piante a rapido sviluppo.

Infatti le conifere, le quercie e le altre essenze della flora montana hanno un lungo periodo di accrescimento; all'incontro se per certi lavori il loro legno non può essere sostituito, per molti altri lo può essere con vantaggio.

Noi siamo fermamente convinti, e ne abbiamo le prove, che il pioppo può prendere il posto dell'abete, il quale appunto rappresenta i due terzi dell'importazione di legno.

Ma un pioppo cresce al massimo in quindici anni mentre per l'abete non ne bastano trenta.

Si parla oggi dell'*eucalyptus* che cresce pure presto e che darebbe buone traverse per ferrovie.

Si rivestano adunque i monti, ma non si dimentichi il piano!

❦

Le galline di maggior pregio.

La nostra *Italiana* (chiamata comunemente *Leghorn*) porta la palma sia per la rusticità che per la precocità ed il numero di uova che depone. Le si avvicina la *Wyandotte.*

Per carne le migliori sono: la *Flêche*, la *Crèvecoeur*, indi la *Dorking*

Per l'attitudine a covare sono migliori le razze asiatiche, quindi la *Cocincina*, la *Brahma* e la *Langshan.*

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ È ripreso in Inghilterra lo studio del modo di **disperdere le nubi.** Il prof. Oliver Sadge, dell'Università di Liverpool, sarebbe riuscito ad allontanare le nubi che oscuravano l'atmosfera, facendo uso di antenne in forma di pettini metallici a punte multiple. L'ing. Dibos ha perfezionato il metodo, facendo seguire alle onde hertziane un potente getto di gas caldo sotto pressione, lanciato verso le nubi. (*Revue de viticulture* 801).

⁂ A proposito dei trattamenti arsenicali contro il **baco delle mele,** Oward, raccomanda questo ordine nei **trattamenti** seguito negli Stati Uniti:

1° appena caduti i petali dei fiori; 2° tre o quattro settimane dopo la caduta dei petali; 3° cinque settimane dopo il secondo trattamento, allorchè le larve di seconda generazione cominciano a schiudere; 4° due o tre settimane dopo il terzo trattamento. S'intende che ci riferiamo a trattamenti arsenicali. (*Revue de vitic.* 801).

Colture speciali.

*** In **Calabria**, in alcuni territori dove non si seguiva altra **rotazione agraria** che questa sfruttatrice: 1° grano, 2° grano o avena, 3° riposo e maggese, qualche proprietario ha introdotto quest'altra rotazione: 1° fave, 2° grano, 3° e 4° sulla, 5° grano. La sulla seminata e concimata con perfosfato, ha dato risultati meravigliosi, e il grano che le è succeduto annunzia raccolto copiosissimo. E' un' ottima rotazione razionale. (*Agricoltore del Mezzogiorno*, 11).

*** Il prof. Novelli lamenta nella *Lomellina agricola*, 9, il bruttissimo inizio della **campagna risicola**. I lavori di preparazione sono stati ritardati, e così anche la semina, la quale in alcune aziende era ancora da finire ai 10 di maggio. Vi è inoltre una grande scarsezza di acqua d'irrigazione.

*** A. Aliotta, nell'*Agricoltore del Mezzogiorno* segnala la bellezza e la rigogliosità del **favino romano** nell'Agro di Acireale impiegato come erbaio da **sovescio** per le **vigne**, e ne fa rilevare la superiorità alla favetta siciliana, che quest'anno, specialmente, ha dato un risultato veramente disastroso.

Questioni diverse.

*** Sono stati conferiti a 19 **famiglie coloniche** dei premii da 100 a 150 lire, dati dal Ministero in base al decreto del novembre 1907, per favorire l'**immigrazione** nel **meridionale**. E' ben poco, ed il giornale *L'agricoltore del Mezzogiorno* osserva che sarebbe meglio spender bene e sufficientemente per attaccare al suolo la mano d'opera locale, o per favorire spostamenti già tradizionali.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in agraria, con eccellenti titoli, desidererebbe occuparsi, a scopo di pratica, anche gratuitamente per i primi tempi, in qualche azienda privata o presso qualche Associazione agricola. Scrivere alla Redazione del giornale.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Contro le mosche e i tafani sulle bestie. (*Risp. al sig. E. K.*). — Adotti il metodo suggerito dal dott. Del Guercio. Frizioni gli animali con miscela di olio comune contenente 5 gr. di petrolio per ogni 100 di olivo; oppure 1 gr. di olio pesante di catrame per ogni 100 di olio o altra sostanza grassa.

Conservazione di asparagi in salamoia. (*Risp. al sig. E. M. N*). — Le converrà leggere l'interessante manuale di G. Rovesti « *Conserve alimentari vegetali* » pubblicato nella Biblioteca agraria Ottavi (L. 3,50) dove troverà tutte

le nozioni che Ella cerca sulle conserve. Qui Le diciamo quanto Le preme sapere sugli asparagi in salamoia.

Si fanno bollire per 4-5 minuti in acqua acidulata con buon aceto, salata ed aromatizzata a piacere, indi s'immergono in una salamoia satura nella quale si lasciano 5-6 giorni. Trascorso questo tempo, si leva la salamoia che si fa bollire schiumandola continuamente e, raffreddata, si versa di nuovo sugli asparagi. Un leggero strato d'olio d'oliva, debitamente aggiunto alla superficie della conserva, impedisce le alterazioni che, per gli asparagi, sono molte. La salamoia può anche esser composta di 1\|2 aceto e 1\|2 acqua salata. Ciò dipende dal gusto dei consumatori.

Gelatina di ribes: come si prepara. (*Risp. alla signorina M. G. C.*). — Liberati gli acini da tutte le parti verdi, si mettono in una caldaia e si schiacciano con un mestolo di legno tenendoli ben agitati mentre si scaldano. Ottenuto tutto il succo, valendosi anche di un pezzo di mussolina come di passatoio, si misura, insegna il Rovesti, esattamente e per ogni litro vi si aggiunge 1 kg. di zucchero; si mette a fuoco e quando bolle si ritira la caldaia e si schiuma. Si ripete per altre due volte questa operazione ed infine si versa la massa entro vasi ove si lascia rapprendere. Giunti a questo punto, i vasi si coprono con dischi di carta bagnati in spirito di vino e quindi con altra carta, oleata prima, o immersa in bianco d'ovo sbattuto; questa seconda carta si lega ben bene alla bocca del vaso, a meno che questo non abbia già tappo a smeriglio nel qual caso basta allora stagnare le fessure all'orlo del tappo con paraffina o cera fusa perchè non entri aria. A. M.

Formaggio tarlato. (*Risp. al sig. cav. B. D. M.*). — Sulla crosta dei giovani formaggi a pasta cotta, conservati in magazzini molto umidi e poco ventilati, in cui fa difetto un regolare e ben inteso governo dei caci, si sviluppano numerosi punti bianchi, che a poco a poco allargandosi ed approfondendosi, invadono tutta la superficie e buona parte della pasta del formaggio. Tale difetto costituisce *il tarlo*, il quale può anche essere nero, ed in certe casère assume la forma infettiva attaccando tutte le forme. Se la malattia è trascurata è causa di danni gravissimi perchè i tarli col tempo diventano assoluti padroni del campo; il formaggio assume un aspetto bruttissimo, ha sapore amaricante, diminuisce grandemente di peso e non è conservabile.

In questo frangente non v'é rimedio alcuno, tranne quello di liberarsi del formaggio il più presto possibile.

Per ovviare a tale inconveniente, al primo comparire dei piccoli tarli si raschia fin sul vivo il formaggio e si cauterizza la superficie con un braciere o con una fiammella a spirito, così i germi vengono distrutti e si forma una crosta nuova più dura e più resistente; se però i formaggi sono grassi e teneri, basterà raschiare la crosta ed arieggiarli attivamente. Assieme a questo provvedimento bisognerà che il casaro attivo e zelante, metta tutto l'impegno per ottenere formaggi bene spurgati, provvisti di crosta liscia ed omogenea, abbia grandi cure nel governo dei caci e in una parola nulla trascuri affinchè il suo formaggio possa conservarsi sano e riescire buono. E. Tosi.

Imbianchimento degli olii d'oliva. (*Risp. al sig. C. D.*). — I trattamenti ai quali si può ricorrere per imbianchire gli olii d'oliva, specie quando si tratta di olii fini, sono sempre da sconsigliarsi perchè portano come conseguenza un'alterazione del gusto e predispongono gli olii trattati ad un più facile irrancidimento. Per qualità scadenti di olii, conviene ricorrere ai così detti *idrosilicati*, usandoli nella proporzione del 5 0\|0. E' sempre bene fare prima un saggio in piccolo, agitando continuamente per un'ora circa: a completa deposizione della terra aggiunta, si effettua la decantazione dell'olio imbianchito. G. Frezzotti.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 32 — a 33 —
Ghirca Nicolajeff . » 23,50 23,75
Azima Nicolajeff . » 23,75 » 24 —
Berdiansca . . » 23,75 24 —
Grani duri: Taganrog » 23 » 23,25
Sardegna . . » 29,50 » — —
Granoni: Danubio . » 16 » 17,25
Alta Italia . . » 17,50 » 17,75
Avena: Nazionale . » 18 — » — —
Estera (oro) . » 13,75 » — —
Orzo: Nazionale . » 19 » — —
Estero (oro) . . » 15,50 » — —
Legumi: Fagioli rosa . » 24,25 » 24,50
Ceci macina . . » 25 — » 26 —
Fave e favini . . » 17 — » — —
Lupini . . . » 15,25 » — —
Segale . . . . » 18,25 » — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in sensibile ripresa. I nazionali in armonia cogli esteri.

Alessandria.

Frumento . . . L. 32 — a 32,75
Meliga . . . . » 17,85 » 18,50
Avena . . . . » 18 — » 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 32,50 a 33,80
Risone bertone . . » 27,50 » 28,25
» nostrano . . » 23,75 » 25,25
Segale . . . . » 22,50 » 23,50
Meliga . . . . » 19 » 20,25
Avena . . . . » 19 — » 20 —
Frumento . . . » 31 — » 31,50

Novara.

Frumento . . . L. 32 a 33 —
Riso nostrano a sacco » 39 — » 42 —
» giapponese . . » 31 — » 32,50
Granoturco al q.le . » 19 — » — —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 32 — a 32,50
» esteri . . » 33 — » 33,50
Frumentone . . . » 20,50 21,50

Cuneo.

Frumento . . . L. 30,60 a 31,80
Meliga . . . . » 17,70 » 18,30

Brescia.

Frumento . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 18,25 » 19 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 31,60 a 32 —
» veneto e mant. » 31,50 » 32 —
» estero . . » 33 — 33,50
Risone Ostiglia 1.o . » 23,75 24,75
» giapponese 1.o 23 — » 24 —
Riso Ostiglia e Novar. » 42 — » 43 —
Risetto . . . . » 28,50 30,50
Mezza grana . . » 25,50 » 27,50
Risina . . . . » 20,50 » 23,50
Risone nostrano . . » 23,50 » 24,50
Granoturco nostrano . » 18,50 » 18,75
» veneto . » 21,75 » 22,25
Avena nazion. . . » 20,25 » 20,75
» estera . . » 19,50 » 20 —
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 23 — » 23,50
Miglio . . . . » 20,75 » 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi ora fermi, sensibile ribasso nei frumenti.

Pavia.

Frumento . L. 31,75 a 32,75
Granoturco . . . » 18 — » 19 —
Avena . . . . » 19,50 » 20,50

Vicenza.

Frumento . . . L. 31 — a 33 —
Frumentone . . . » 18,50 » 20 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Verona.

Frumento . . . L. 31 — a 31,25
Frumentone . . . » 21 — » 21,50

Padova.

Frumento fino a q.le L. 32,30 a 32,70
» buono mercant. » 31,85 » 32,10
Frumentone pignoletto » 19,50 » 20 —
» gialloncino » 19 — » 19,25
Segala . . . . » 21 — » 22 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —
Sorgo rosso . . . » 10 — » 11 —
Riso fino . . . » 46 — » 48 —
» nostrano . . » 43 — » 46 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 30,25 a 30,75
Frumentone . . . » 19 — » 19,75

Cremona.

Frumento . . . L. 31 — a 32 —
Granoturco . . . » 18,25 » 18,75
Avena . . . . » 17 — » 19 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31,75 a 32,20
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —
Avena . . . . » 20,20 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 32,75 a 33 —
Frumentone . . . » 19,50 » 20 —
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32 —
Granoturco . . . » 20 — » 22 —
Avena . . . . » 21,50 » 22,50
Segale . . . . » 24 — » 24,25

Piacenza.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . » 19,25 » 19,75
Fava marzuola . . » 20 — » 21 —
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31 — a 31,25
Frumentone . . . » 20 — » 20,50
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31,75 a 32 —
Frumentone ferrarese . » 18,50 » 19 —
Avena ferrarese . . » 18,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 31,30 a 31,50
Granturco . . . » 20 — » 21 —

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 33 — a 34 —
Frumento rosso . . » 32,50 » 33,25
Granoturco . . . » 19 — » 20 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 -
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 32 — a 33 —
Granturco 1ª qual. . » 20,25 » 20,50
Avena 1ª qual. . . » 19,50 » 20 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a — —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 31 — a 32 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,99 a 33,76
Sammartinara . . » 32,79 » 33,39

Cagliari.

Frumento . . . L. 33 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Continua sensibile ribasso specialmente nei frumenti; lieve aumento frumentoni.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . L 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . » 95 — » 105 —

Torino.

Sanati . . . . L. 12 — a 13,50

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 95 a —
Vitelli . . . . » 124 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 84 a 94
» magri . . . » 54 » 64
Vacche grasse . . . » 76 » 86
» magre . . . » 46 » 56
Tori . . . . . » 72 » 82
Vitelli (p. v.) . . . » 133 » —
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 100 a 110
Maiali . . . . » 120 » 130

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 165 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi in lieve ribasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . . L. 9,25 a 9,50
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 145 » 160
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Sementi trifoglio . . L. 90 a 100
Lupinella . . . . » 115 » 130
Medica . . . . » 120 » 140
Sulla . . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . . » 100 » 170
» trifoglio . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 80 a 90
Medica . . . . . » 100 a 130

Piacenza.

Maggengo . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . L. 2,40 a —
Piacenza . . . . » 2,40 a 2,50
Cremona . . . . » 2,50 » 2,60
Pavia . . . . » 2,50 » —
Parma . . . . » 2,50 » —
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,20 » 2,30

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,91 a 0,93
» 2ª » . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,72 » 0,74
Forlì, al mille . . » 70 » 71
Parma, alla ventina . » 1,50 » — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 185 a 195
» » 2.a » . » 172 » 182

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . . L. 210 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . » 134 » —

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 190 —
Mangiabile . . . » 170 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 165 a 170 —

Tendenza dei mercati: Fermi, prezzi immutati.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi. . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . L. 13,50 a 13,75
Mandorle Sicilia . » 183 » 185
Noci Sorrento . . » 74 — » — —
Fichi secchi Napoli . » 32 — » 35 —
Prugne Italia . . » 35 — » 40 —
Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » — » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 87 a 89
buona . . . . » 82 » 84
scarti . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 10 a 11 —
Gallipoli . . . . » 15 » 16 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . » 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . . » 20 » 24
Pisa . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . » 18 » 25
» 2 a . . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . » 12 — 14 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 19 » 25 —
id. bianchi . . » 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna giugno . . L. 46,50 a 47 —
Id. nazionale id. . » 46,50 » 47 —
Zolfo doppio raffinato . 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » —
Id. fiori solfo subblimato 14,25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13[15 . » 6 — » — —
» » 18[20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . » 25,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 30,25 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 52 a 53 —
» » non nazionale . » 50 » 51 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari prezzi sostenuti. Mercato discretamente attivo.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione:
EDOARDO ZARDETTI

Amministratore:
DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 24 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

59. - E. MINGIOLI — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - LILLA (MARESCALCHI) — *La donna in campagna* . . . . . . » 3 —
64. - L. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. - G. ROVESTI — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. VECCHIA — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. MAIOCCO — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. BRIZI — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. COCEANI — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. GOBBETTI — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. CADORE — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. MINGIOLI — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. COMELLO — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. ZAMBLER — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. RIZZETTI — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. FERRANTE — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. CASELLA — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. OTTAVI-A. MARESCALCHI — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. VIGIANI — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. VERMOREL-E. DANTONY — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. OTTAVI-A. MARESCALCHI — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50
93. - A. MARESCALCHI — *Consigli, formule e ricette pel cantiniere* . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2 —
S. GRILLO — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. STRUCCHI — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. MARESCALCHI — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

Le Cattedre ambulanti d'agricoltura

ALLE PRESE COLLA PUBBLICA SICUREZZA!

Sembrerà un paradosso ma pure è una realtà.

Ecco il fatto.

Il prof. Carmelo Gregorio, zelantissimo direttore della Cattedra di Albano-Laziale il giorno 25 aprile u. s. teneva sulla pubblica piazza di Genzano di Roma a numerosi contadini ivi convenuti ad ascoltarlo una conferenza sull'utilità delle Cantine sociali, istituzioni ottime, che mercè gli sforzi di questi valorosi apostoli, si vanno diffondendo anche nel Lazio con immenso beneficio dei viticultori.

Ultimata la conferenza, il prof. Gregorio si vide avvicinato dal delegato di P. S. il quale, quantunque con modi cortesi, gli fece osservare essere egli in contravvenzione all'art. 1° della legge sulla P. S., non avendo richiesto il permesso 24 ore prima di tenere l'adunanza

in sito pubblico od aperto al pubblico, come la legge richiede.

E, pur sorvolando sulla contravvenzione, per questo primo caso, lo invitava in seguito ad attenersi alla legge stessa.

Tanto è vero che il prof. Carmelo Gregorio fu obbligato a sospendere altra conferenza che avrebbe dovuto tenere lo stesso giorno nel vicino comune di Ariccia, sullo stesso argomento.

Questa inframmettenza dell'autorità di P. S. nelle conferenze d'indole agraria sembrò al sottoscritto argomento di un'opportuna interrogazione al Ministro dell'Interno, interrogazione che si svolse nella seduta del 27 maggio ultimo scorso.

Il Ministro dell'Interno nel rispondere, pur attenuando il fatto, ribadì la massima, che, secondo lui, anche i professori d'agricoltura quando vogliono tenere conferenze in luogo pubblico, debbano uniformarsi alle disposizioni della legge sulla P. S. preavvisandone l'autorità almeno 24 ore prima.

Ora al sottoscritto la massima parve e pare così enorme da arrecare un colpo grave all'azione umanitaria, civile e benefica che vanno spargendo per le campagne questi missionari del progresso agricolo.

E parve e pare altresì — e non mancò di dirlo schiettamente nel rispondere al Ministro — che questa interpretazione dell'art. 1° della legge sulla P. S. applicato alle conferenze agrarie sia del tutto cervellottica e contraria allo spirito stesso della legge.

Invero nel predetto articolo si dice che « i promotori » delle « riunioni pubbliche » debbono avanzare la domanda 24 ore prima all'autorità di P. S.

Ora è evidente che nel caso del tutto innocuo di conferenze agrarie non vi hanno « promotori » e che la

« riunione pubblica » si riduce ad un'occasionale raccolta di ascoltatori, la maggior parte delle volte senza verun preavviso.

Ma a prescindere da ciò noi domandiamo: quale la ragione dell'art. 1° della legge sulla P. S.? Evidentemente quello d'impedire il turbamento dell'ordine pubblico. Ora è possibile immaginare che il parlare di cantine sociali, di concimazioni, di potature, di macchine agrarie e di altre cose simili possa compromettere l'ordine pubblico?!

Via, il supposto è semplicemente ridicolo.

E ridicola quindi diventa la preoccupazione della P. S. quando vuol ficcare il naso in queste pacifiche e proficue adunanze di agricoltori, destinate a spandere la luce della scienza in mezzo alle campagne.

La legge è uguale per tutti: è vero; ma evidentemente nell'applicarla occorre un sano discernimento ed un criterio direttivo che emani dallo spirito della medesima.

I professori ambulanti d'agicoltura sono funzionari provinciali sussidiati dallo Stato; anzi parecchi fra essi sono senz'altro impiegati dello Stato.

Ora non è semplicemente ridicolo che lo Stato, che li paga, voglia restringere indirettamente la loro funzione?!

La questione ci pare degna di esame, e non senza perchè il sottoscritto estese anche la sua interrogazione al ministro d'agricoltura, il quale peraltro tacque con un silenzio che non era davvero aureo!

Se il ministro dell'interno con una interpretazione esageratamente restrittiva della legge di P. S. attenta alla libera espansione delle cattedre ambulanti — questo faro di luce nuova che si diffonde benefica per le campagne — o perchè non dovrebbe il tutore naturale della medesima intervenire a difenderla?

Crediamo che la questione da noi sollevata formerà oggetto di esame da parte dell'*associazione dei cattedratici*

ambulanti e che nel prossimo futuro congresso si troverà modo di evitare questo che sarebbe certo un colpo non lieve alla libera espansione di queste benefiche istituzioni.

Roma, 2 giugno 1909. C. Mancini.

Note di stagione

Ancora delle barbabietole — Note in fascio.

Chi avrà il compito di fare la storia della rapida e benefica evoluzione, compiuta dall'industria agraria in quest'ultimo decennio, non potrà esimersi, volente o nolente, di attribuire uno dei più alti coefficienti di merito alla barbabietola.

Con l'introduzione, nelle nostre rotazioni, della saccarifera incomincia il largo uso dei concimi fosfatici.

E' dimostrato che gli agricoltori — meno rare eccezioni — a malincuore si staccano dal *così faceva mio nonno.*

Mentre difficilmente si sarebbero convinti di concimare il frumento, il granoturco, la canapa si adattarono subito a coltivare la barbabietola con forti antecipazioni di concimi fosfatici, limitandosi a questi soli, perchè nella propaganda, così dei coltivatori, come dei rappresentanti dei zuccherifici, per ridurre la voce uscita, e per ragioni industriali, più avanti tecnicamente smentita, non si consigliò l'uso dei concimi potassici e si sconsigliò, ed anche si vietò severamente, quello degli azotati.

Dopo quasi dieci anni la consuetudine divenne legge e mentre nessuno si sogna lesinare nell'acquisto dei perfosfati, e si stanziano le trentacinque, le quaranta lire all'ettaro per provvedersi, si ritiene un lusso antecipare dieci o, al massimo, quindici lire all'ettare per ricorrere ai concimi azotati che, più di tutti, hanno la *virtù* di far risaltare l'immediata loro efficacia tanto che si potrebbe — come Francklin con il gesso — scrivere quì si è *nitratato!*

Ma non sono veri miracoli quelli del nitrato?

Ma in pochi giorni, quasi starei per dire in poche ore, non si vedono le piante, sotto la sua influenza cambiare quasi *natura*, con tinte e sviluppo che hanno dell'anormale?

Si è detto dai migliori che una distribuzione di nitrato, fatta a tempo produce in periodi di siccità, come quello che attraversiamo, gli effett

di una pioggia e infatti ciò è confermato così da esperienze di Müntz e Girard e da quanto osservò l'Ill.mo prof. Conte Passerini nel 1894. Il Passerini, in una importantissima memoria, osservò che i concimi chimici provocano un maggior assorbimento di umidità atmosferica per parte del terreno e, forse, ne moderano l'evaporazione.

E lo stesso prof. Passerini, dopo apposite esperienze, e come egli sa fare, concluse che tra le sostanze che hanno la facoltà di aumentare la igroscopicità del suolo, tra le esperimentate, quello che la possiede in più alto grado, è il nitrato sodico.

In un mese, in cui la disoccupazione rende per alcuni animi triste persino il sorriso del tiepido maggio, perchè non dobbiamo ridurre questo doloroso fenomeno agricolo-industriale facendo anche un ottimo e rimunerativo impiego?

Se è vero che il nitrato di soda costa dalle vent'otto alle trenta lire al quintale è altrettanto vero che non badando alle ore di lavoro in più, *localizzando* e scegliendo le bietole più sofferenti, anche con soli dieci chili all'ettaro — dalle due alle tre lire!! — si possono raggiungere produzioni elevate e la soddisfazione di vincere le maggiori e più complesse avversità.

*
* *

Con la eccezionale stagione, con le *nascite* le più *capricciose* e *saltuarie* non è raro vedere, in questi giorni, delle bietole diradate, da oltre un mese, sviluppatissime, con una corona di *barbabietoline* tardive. Non sopprimendo subito quest'ultime si costringeranno le maggiori a sicure sofferenze riducendosi il prodotto finale.

Non si affidi il compito a chi sarchia ma ad apposito operaio perchè mai come in agricoltura la divisione del lavoro abbina l'economia con la perfezione.

E. Petrobelli.

L'azione della elettricità

NELLO SVILUPPO DELLE PIANTE

Lemström aveva osservato che nelle regioni polari la vegetazione è più rapida. Si credette che ciò derivasse dal fatto che ivi, per quanto l'estate sia più breve, le giornate sono più lunghe in modo da ricompensare la scarsità del calore.

Però, se anche il giorno dura 2 o 3 mesi, il sole rimane così basso nell'orizzonte, da riscaldare la terra molto meno che da noi.

Per questa ragione il Lemström volle ricercare un altro fattore che deve sostituire il calore e questo fattore sarebbe l'elettricità atmosferica la quale è molto più diffusa nelle regioni polari che da noi. Una prova di questa notevole diffusione dell'elettricità atmosferica l'abbiamo nella luce polare.

La fisiologia vegetale non sa spiegare ad esempio perchè le foglie delle conifere si sviluppano in punta. Ebbene noi sappiamo che appunto queste piante abbondano più al nord che al sud e siccome l'elettricità sfugge più dalle punte che dai corpi lisci o ricurvi, così appare fondata la ipotesi che le piante munite di punte possano anche far convergere a sè l'elettricità.

Una prova dell'azione esercitata dall'elettricità nelle piante l'abbiamo dal fatto, che dopo un temporale, le piante mostrano uno straordinario rigoglio.

Lemström fece degli esperimenti, stendendo sopra dei vasi di piante una rete, caricandola di elettricità positiva mentre caricò la terra di elettricità negativa, come avviene realmente durante i temporali. Bagnando anche convenientemente le piante ottenne dei risultati soprendenti. Le piante sottoposte all'azione elettrica diedero un raccolto doppio delle piante simili lasciate libere.

Non solo così si aumentò il raccolto ma si abbreviò di molto anche la durata della vegetazione. Le fragole maturarono in 28 giorni anzichè in 46; le barbabietole aumentarono la loro ricchezza zuccherina del 2,7 per cento.

Nella tenuta del dott. Pringsheim presso Breslavia, si verificarono i seguenti aumenti nel prodotto.

Fragole	128 0[0
Barbabietole da zucchero	120 »
Fagioli ed orzo	32 »

Dopo la morte di Lemström (1903) gli esperimenti si arrestarono per mancanza di mezzi tecnici inquantochè le ricerche dell'elettrostatica presentavano una utilità pratica ben minore della elettrodinamica.

Data la scarsa potenzialità delle macchine elettrostatiche, bisognava stendere la rete metallica ad una altezza non superiore ai 40 cm. sulla sommità delle piante e quindi ogni volta che occorreva fare qualche lavoro nei campi, bisognava levarla.

E a questo punto venne in aiuto l'Inghilterra. Mr. Nerman volle avviare nuove esperienze col sistema di Lemström e per risolvere il problema elettrotecnico si rivolse al fisico Lodge.

Questi fece collocare la rete a 5 metri dal suolo in modo da poter

eseguire lo stesso i lavori campestri. Anzichè una rete fitta fece applicare dei fili singoli, tesi sul campo e distanti 10 metri l'uno dall'altro.

Nei terreni molto fertili si esplicò più energica l'influenza delle elettricità che non nei terreni poveri, ciò che del resto aveva rilevato anche Lemström.

Gli esperimenti fatti in Inghilterra diedero un aumento di prodotto del 30 al 40 0[0.

Il Lodge nel 1906 ottenne col frumento:

Red Fife	.	un aumento del 40 0[0	nel prodotto
White Ancen	.	» » » 30 0[0	» »

I mugnai trovarono alla loro volta che il frumento dava una migliore farina.

Nel 1907 venne anche determinato il quantitativo di glutine e si trovò che il frumento sottoposto alla corrente elettrica conteneva 11,15 0[0 di glutine mentre l'eguale coltivato nelle ordinarie condizioni, conteneva 10,35 0[0. Però i risultati pratici finora ottenuti coll'applicazione dell'elettricità, non possiamo spiegarli fisiologicamente.

Noi sappiamo ad esempio che l'ossigeno dell'aria sotto l'influenza elettrica si trasforma in ozono, e che questo può influire sul più rapido sviluppo delle piante. Forse si può ammettere anche che l'azoto dell'aria sotto questa influenza venga assimilato dalle piante ma sotto quale forma ed in quale modo, è ciò che rimane ancora da investigare. Infine vi sarebbe ancora un'altra ipotesi, e cioè che coll'influenza della elettricità aumenti lo scambio dei materiali e dei nuclei della pianta.

L'ing. dott. Max Breslauer, il quale è autore dell'articolo che riassumo, riferisce ancora alcuni dati economici da lui constatati nell'applicazione della elettricità.

Sopra una estensione di 25 ettari, spese per l'impianto e per giornate in media 80 marchi pari a L. 100.

Le spese di esercizio sarebbero: dato che occorrano 400 volt: 10 Kilovatt al giorno per circa 150 giorni all'anno al prezzo di L. 0,15 per Kilovatt-ora dànno L. 0,625 al giorno, cioè L. 93,75 per l'estate. La sorveglianza si può calcolare L. 250 all'anno onde

Ammortamento al 10 0[0	L. 562,50
Sorveglianza	» 250 —
Corrente elettrica	» 93,75
Totale	L. 906,25

Se si calcola che l'aumento del prodotto è del 25 0[0, ogni agricoltore può fare i suoi calcoli sulla convenienza della applicazione elettrica.

D. Tamaro.

L'impianto dei fruttiferi al posto delle viti

Fra i voti che in varie riunioni dei viticultori si sono emessi, vi è quello dell'impianto dei fruttiferi al posto delle viti.

L'idea è buona, ma per quanta sia la sfiducia che il viticultore ha verso le sue viti per l'eseguità del prezzo del prodotto, pochi avrebbero il coraggio della sostituzione, e per di più molti difettano dell'istruzione intorno alla coltura e potatura di altre piante fruttifere, così che a parlargli di potatura, il contadino vi guarda meravigliato quasi si tratti di una violazione della sua convinzione, che la potatura sia esclusiva alle viti, che le sole viti si potino!

Tutte le piante fruttifere, non altrimenti che la vite, richieggono la potatura; quell'operazione che, a parte le modalità richieste dalle singole specie di piante, ha base in un esquilibrio, che si produce tra la parte aerea e la parte radicale di un albero. Riducete la parte aerea e le radici spingeranno nei rami residui quell'energia, che andrebbe dispersa in troppi rami e si avranno fiori meglio formati, foglie a clorofilla più densa, frutti migliori.

La vite è là per insegnarcelo.

Ma la sostituzione dei fruttiferi alle viti non occorre sia fatta tutta ad un tratto, buttando via le viti e mettendo al loro posto tante piante di fruttiferi, che, se hanno ora un rispettabile pregio, ne avrebbero uno ben maggiore per la eccessiva richiesta.

D'altronde chi abbatterebbe, per esempio, le splendide vigne dei colli monferrini, esclusivamente coltivate a viti con ostracismo assoluto di ogni altra pianta che coi suoi rami potesse contrastarne la vegetazione?

Si potrà raggiungere lo scopo gradatamente coll'*insinuare* nei filari di viti piante fruttifere che, col tempo, delle viti prenderanno il posto quando proprio sia necessario addivenire alla sostituzione.

E queste piante da sostituirsi eventualmente come si otterrebbero? In modo abbastanza semplice. Se colla seminagione di fruttiferi, come ad esempio il pero, si può lasciar credere che la pianta tarderà troppo a fruttare, se si prenderà alla lettera il detto: *serunt arbores altero qui soeculo prosint*, vi è un altro mezzo di moltiplicazione abbastanza spiccio, che ci hanno insegnato i Francesi, i nostri buoni Savoiardi, che sotto i riveriti nomi di Bourdin, di Besson, di Pourtier al principio dello scorso secolo invasero i piani con vivai di talee di cotogni, che innestati di buone qualità di pere, sparsero nei varii fondi d'attorno, con

ottimo risultato per chi conosceva la pratica del trapianto; piante che al 4 o 5 anno cominciarono a produrre.

Basterebbe quindi ai viticultori piantar talee di cotogni nei filari attuali, a distanza di 4 o 5 metri l'una dall'altra ed al 2° anno innestarle per avere gradatamente rimpiazzate le loro viti da fruttiferi, per ora associati.

Si è fatto speciale accenno ai peri, ma su tale portainnesto trovano sede appropriata tutte le piante a granello e così pomi, nespoli, generi tutti molto ricercati in paese, di facile trasporto all'estero.

La talea di cotogno (come quella di vite) è un ramo dell'anno con 4 o 5 gemme, di cui un paio si sotterrano, lasciando alle altre di svilupparsi e dar luogo a buone radici. Avute le cacciate convenienti, al primo od al secondo anno s'innesterebbero a gemma o a cuneo e passo passo, *se proprio è destino che la crisi enologica si faccia cronica* per la superproduzione dei paesi, ove la vite ha invaso le pianure, comprese le granifere del Tavoliere delle Puglie, noi con la persistenza nel lavoro, sostituiremo alle nostre vigne, o meglio vi associeremo la coltura di fruttiferi, che in ispalliere od in alberelli, ci daranno copiosissimo prodotto, se si imparerà a potarle e a non lasciarle prive di conci chimici.

Aiuteremo lo sviluppo della talea affidata al suolo con 100 grammi di fosfati, distribuiti al terreno smosso da una semplice vangata in occasione della messa della talea in terra, alla distanza che si troverà opportuna — innesteremo — e sostituiremo così, in parte almeno, le nostre vigne con fruttiferi secondo i voti delle riunioni viticole. Imparata la frutticultura sarà facile la coltura di tutte le piante fruttifere, di reddito certo.

Il mutare di punto in bianco un genere di coltura, che può dirsi innato nel Monferrino, sarebbe un'utopia. Il venirvi passo passo è possibile quando si hanno intelligenti e solerti lavoratori. Alla bassa Italia la produzione di agrumi, frutta e di vino, all'alta la produzione dei vini e della frutta. Al commercio di farne esportazione nelle zone meno produttive d'Europa.

Avv. G. Spanna.

Per diffondere il parassita della diaspis

È stato già distribuito ai primi cinquanta enti agrari che ne fecero domanda, il materiale disponibile di *Prospaltella Berlesei* How. paras-

sita della Diaspide pentagona per diffonderlo appunto per combattere tale cocciniglia.

Ora si invitano i signori interessati ad avere alla loro volta di questo materiale a voler rivolgersi subito a questa R. Stazione di entomologia agraria, avvertendoli che a stagione opportuna se ne farà una seconda spedizione tenendo conto dell'ordine di data in cui è stata fatta la relativa domanda.

Il materiale stesso, come la sua spedizione, sono del tutto gratuiti.

*
* *

Per diffondere il detto parassita della Diaspide pentagona gli interessati non hanno che da prendere il rametto od i rametti di gelso che riceveranno e che porteranno esemplari di Diaspide pentagona albergante nel proprio corpo individui viventi della Prospaltella e legarli con un filo di ferro ad un rametto di una grande pianta, bene diaspidizzata e trovantesi in mezzo ad altre in consimili condizioni.

Fatto ciò non devono badare altro che la pianta scelta a questo scopo non sia nè potata, nè assoggettata ad altre operazioni che possano turbare il progresso del parassita, il quale si diffonde da sè sulla medesima. Nella seconda metà del marzo seguente si taglieranno i rami d'un anno di questa pianta, avendo cura di non danneggiare gli esemplari della Diaspide che si troveranno sugli stessi, buon numero dei quali saranno parassitizzati e, legando alla lor volta tali rami sulle altre piante diaspidizzate, si diffonderà anche su queste la Prospaltella, facilitando così a questa la diffusione.

Del resto quando si farà la spedizione del materiale si daranno particolareggiate informazioni sul modo di utilizzarlo.

Dalla R. Staz. di entomologia agraria di Firenze,

Antonio Berlese.

La scelta dei torchi per l'oleificio

Nela nostra zona Mediterranea meridionale ed anche in quella Adriatica meridionale, che sono le due zone eminentemente produttive d'olio del regno, è veramente biasimevole il dover notare ancora che la maggioranza degli oleificî usi gli stessi tipi di strettoi che si usavano fin dalla nascita di Cristo.

Vero è che nel campo della tecnica olearea non si è ancora arrivati all'apogeo, come nella enologia, ma però in riguardo agli ordegni com-

pressori ad onor del vero si è fatto qualche cosa di positivo. E se tale progresso da noi non s'è notato va dovuto alla mancanza di propaganda e difetto quasi totale d'istituti riguardanti la materia.

Tali sono i torchi alla *Calabrese* ed alla *Genovese* cioè strettoi a leva semplice, in legno, ed alcuni anche con l'applicazione della vite in ferro. Essi per lo spreco continuo di energia causato dal forte attrito, per le poverissime pressioni che danno, e per la difficile pulizia a cui vanno soggetti, debbono assolutamente sparire dai nostri oleificî. Lo stesso dicasi per quelli in ferro a stanga e con testa a conocchia, i quali presentano oltre l'inconveniente d'occupare uno spazio rilevante, quello di essere poco potenti.

Gli oleicoltori prima di effettuare la compera dei torchi, debbono, per fare un'ottima scelta, tener presente due condizioni essenzialissime, e cioè se si dispone della forza motrice oppure animata, e quali pressioni debbonsi esercitare.

Perciò nel caso che si possegga la forza motrice, bisogna dare sempre la preferenza su tutti gli altri tipi alle presse idrauliche, le quali offrono il vantaggio rilevante d'un grandissimo risparmio sulla mano d'opera e del poco spazio d'occupazione. Resta a decidere la scelta sulla potenza, la quale va risoluta, come ho detto, a seconda delle pressioni che debbonsi dare; per le prime strette si preferiscono quelle a pressioni minime, cioè che abbiano il pistone di limitata grossezza e che siano piuttosto leggiere di peso, dappoichè la pasta non si assoggetta mai oltre le 120 atmosfere, ed in tal caso l'agricoltore dirà alla casa fornitrice che gli occorre una pressa di 1ª pressione.

Per la sansa rimolita occorre una pressa di 2ª, cioè che sia più robusta, più pesante e con pistone più grosso della prima, dappoichè bisogna assoggettare la pasta a circa 200 atmosfere.

Le presse di 2ª pressione debbono essere proporzionate al numero di quelle di 1ª pressione, e cioè ogni tre di 1ª ce ne vogliono due di 2ª.

Le presse idrauliche possono essere a due, a tre ed a quattro colonne, ma le più consigliabili sono quelle a tre.

Avendo così nell'opificio diverse presse, sarà bene all'atto di darne commissione, d'avvertire la ditta, che si desidera ch'esse vengano azionate tutte da una sola pompa idraulica con un solo accumulatore, avendosi così il vantaggio del risparmio e d'avere la pressione di essi torchi al massimo.

In riguardo ai torchi idraulici muniti di forata esterna io sconsiglierò sempre coloro che intendono acquistarli, dappoichè essi richiedono un maggior tempo, asciugano di meno la sansa e sono economicamente più

dispendiosi. Gli autori hanno avuto lo scopo di eliminare con tale invenzione l'uso delle bruscole, dappoichè le forti pressioni venivano a romperle, e quindi la pasta smuovendosi rendeva una percentuale minore d'olio. Ma tale inconveniente si può pure ottimamente eliminare mediante l'uso di fiscoli di cocco, la lenta manovra e adoperando tramezzi di ferro bullonati.

* * *

Per piccoli impianti, poi, ove si dispone della forza animata allora il tutto varia, dovendosi dare la preferenza ai torchi a leva. Di essi abbiamo di diversi congegni:

a cricco, a vite perpetua (*Pattison*), ad ingranaggio (*Lindemann*) ed a leva multipla (*Meschini*, *Negro*, *Mabille*).

I sistemi citati, tranne quelli dell'ultima classifica che vengono adibiti per le pressioni di 2ª, si usano tutti e sono consigliabili per le pressioni di 1ª. Però io quelli a leva multipla li preferirei tanto per le prime che per le seconde pressioni, adibendo quelli che hanno il diametro della vite di mm. 150 per le pressioni di 2ª, e quelli mm. 120 per la 1ª, il cui costo (di quest'ultimo si capisce) è uguale a quello degli altri torchi a leva semplice. Con la differenza che con quelli a leva multipla si ha in vantaggio che un solo uomo è bastevole per portarlo alla pressione desiderabile, fino ad arrivare ad una pressione di circa 130 tonnellate, cifra che sarebbe utopia pretendere con gli altri sistemi.

Trattandosi così di oleificî in cui si fa uso della forza animata la proporzione per il numero dei torchi è per ogni due di 1ª pressione uno di 2ª.

* * *

Chiudo l' argomento con l' augurio che da queste due parole si tragga qualche giovamento, mentre anche alcuni stabilimenti che si danno l'importanza e l'aria di essere razionali lasciano molto a desiderare, e fa meraviglia, poichè essi veramente son muniti di macchine moderne; ma il guaio è che l'industriale non s'è attenuto a quelle importanti norme or ora accennate, e così capita di vedere negli oleificî in cui si dispone della forza motrice dei torchi a leva, oppure delle presse mosse a mano, e viceversa; debbo avvertire ch'esse, a causa del grande costo, della grande mano d'opera che richiedono e del molto spreco di tempo che danno hanno fatto rimpiangere a tutti quel momento nel quale si decisero a comperarle.

Melissa (*Catanzaro*).

UMBERTO CANNATA.

L'imbianchimento degli olî

Già più volte su queste pagine, parlando degli olî d'oliva, è stata messa in rilievo la tendenza prevalente nella maggior parte dei consumatori a preferire per il consumo gli olî poco coloriti a quelli molto carichi di colore. Naturale è quindi, dato questo stato di cose, che produttori e commercianti siano costretti talora, per poter collocare con maggiore facilità i loro olî, ad assoggettarli a qualche trattamento speciale diretto ad attenuarne il colore.

Purtroppo però se da un lato si guadagna un poco nel colore, dall'altro si perde assai nelle altre buone qualità dell'olio: tantochè il rimedio risulta sempre negli effetti peggiore del male. I numerosi mezzi, sia fisici, sia chimici ai quali si può ricorrere per attenuare il colore degli olî hanno tutti degli inconvenienti, non ultimo e non indifferente tra gli altri quello di predisporre gli olî stessi ad un più facile irrancidimento: logico è perciò trarre la conseguenza che *per gli olî d'oliva destinati all'alimentazione, soprattutto per gli olî fini e finissimi, non conviene ricorrere all'imbianchimento.*

I produttori dovrebbero, se mai, tener conto della tendenza del mercato all'atto della preparazione, lavorando olive molto mature, perchè appunto in tale stato le olive danno olî biancardi: pratica questa che porta inoltre ad ottenere olî dolci, molto grassi, poco aromatici..... ed anche meno serbevoli di quelli fruttati. In qualche località invece ancora oggi si adotta una pratica biasimevole che tende ad aggravare il male: quella dell'aggiunta delle foglie d'olivo alle olive nell'atto della molitura, per dare all'olio un sapore di frutto più marcato; però gli olî che così si ottengono risultano soverchiamente carichi di colore.

Si potrebbero ottenere buoni risultati lavorando le olive, in giusto grado di maturazione, col sistema razionale delle due moliture e due pressioni: già altra volta scrivemmo come dalle olive assoggettate ad una prima molitura grossolana si ottiene un olio (i $^2/_3$ circa del totale) non troppo colorito, avente profumo delicatissimo e grato sapore di frutto.

Comunque però, quando si voglia imbianchire un olio destinato agli usi della tavola, tra tutti i possibili mezzi è bene ricorrere a quelli che presentano minori svantaggi: come ad esempio la filtrazione a traverso il carbone animale (od anche vegetale, specialmente di pino) e lo sbattimento con terre speciali.

Il carbone animale, come è noto, ha la proprietà di trattenere le sostanze coloranti e quelle odorose: deve però, per servir bene, essere usato in uno stato granuloso e deve essere bene essiccato prima del suo impiego, perchè in tali condizioni assorbe meglio la materia colorante.

Se ne fa uno strato abbastanza spesso incluso tra due strati di sabbia silicea asciutta, previamente trattata con acido cloridrico e ripetutamente lavata con acqua pura. Eseguita la filtrazione, il materiale filtrante viene prima assoggettato a pressione, poi trattato con solfuro di carbonio od altro solvente per il completo esaurimento.

L'olio che si ottiene da questa filtrazione attraverso il carbone si presenta è vero con colore un po' attenuato, però, come avviene per tutti gli olî filtrati, esso va soggetto ad irrancidirsi con maggiore facilità. Perciò è bene, prima di decidersi ad eseguire il trattamento, avere la sicurezza di uno smercio pronto del prodotto imbianchito; ovvio è aggiungere poi che necessita fare dei calcoli preventivi per vedere se l'operazione riesce economicamente vantaggiosa.

Le terre adatte per decolorare gli olî sono dei *silicati idrati* sul tipo dell'argilla (*foulon* dei francesi) ridotti in polvere impalpabile, capaci di assorbire le sostanze coloranti. Dette terre (1) possono essere usate sia a caldo, sia a freddo, nella proporzione del 5 0[0 circa: lo sbattimento della massa, per la durata di una buona ora, può essere operato col mezzo di appositi agitatori od anche iniettando dell'aria in seno alla massa dell'olio. Agitato a sufficienza, si lascia il liquido in riposo fino a deposizione completa della terra impiegata, poscia si decanta. Per quantità forti di olî trattati conviene ricorrere alla filtrazione con filtri-presse, senza aspettare la naturale chiarificazione. Anche in questo caso la terra adoperata va esaurita con un solvente, per ricuperare l'olio di cui è rimasta imbevuta. Non occorre ripetere che lo sbattimento continuo e peggio ancora l'insufflazione di aria, mettono l'olio, nei riguardi dell'irrancidimento, in condizioni disastrosissime.

In tutti i casi inoltre è indicato fare prima dei saggi in piccolo, per vedere con quale proporzione di terra si ottiene l'effetto migliore.

Oltre a questi due mezzi molti altri, specialmente chimici, se ne conoscono per imbianchire gli olî; però conviene ricorrere ad essi solo quando si tratta di prodotti destinati alle industrie e non all'alimentazione. In qualche caso si trae profitto dell'azione del sole, esponendo l'olio da imbianchire entro vasche, in spessore di 5 centimetri circa.

Tale azione riesce più marcata in presenza dell'aria e del vapor

(1) Una terra adatta anche è la chiarificante Lebrija macinata.

(*N. d. R.*).

d'acqua, forse perchè sotto l'azione della radiazione solare si formano in seno all'atmosfera piccolissime quantità di prodotti a forte potere ossidante (ozono, acqua ossigenata), capaci di attaccare e scomporre la materia che colora l'olio; avendosi per tal modo un'azione fisica e chimica insieme.

Come mezzi chimici si possono impiegare, per decolorare gli olii, moltissime sostanze, tra le quali meritano di essere ricordate: il bicromato potassico, l'anidride solforosa, il cloro, l'ipoclorito di calce, il clorato potassico e l'acido nitrico (metodo inglese) il pergamanato potassico, l'ozono, l'acqua ossigenata, l'acido etilsolforico, il biossido d'azoto ecc. ecc. E' bene avvertire però che con tutte queste sostanze non si attenua soltanto il colore degli olii, ma si producono delle alterazioni profonde (specialmente nel caso dell'impiego del cloro) nella costituzione chimica loro. Per chiudere diremo che tra tutti questi prodotti chimici, uno dei più raccomandati è il permanganato potassico, usato come consiglia il Dietrich. In un recipiente (provvisto di robinetto per la completa vuotatura) si scioglie 1 chilogr. di permanganato in 30 litri di acqua calda; poscia si aggiungono 50 chilogr. dell'olio da trattare, agitando la massa e lasciando il tutto a sè per due o tre giorni, avendo solo l'avvertenza di rimuovere di quando in quando il liquido. Passato questo tempo si aggiungono 20 litri di acqua calda e 5 chilogr. di acido cloridrico a 20-22° Bé, agitando energicamente per lungo tempo. Si lascia nuovamente il liquido in riposo per qualche giorno, indi, per mezzo del robinetto sopra ricordato, si porta via il liquido acido raccoltosi al fondo del recipiente, si lava ripetutamente con acqua calda ed infine si filtra.

Dr. Giuseppe Frezzotti
Assistente del R. Oleificio sperimentale di Spoleto.

Una esposizione ippica in Sardegna

Ha avuto luogo a Macomer il 23 e 24 maggio, con la esibizione di 800 cavalli, tra i quali 60 stalloni, 400 cavalle fattrici, 200 puledre, 140 puledri.

Gli espositori, appartenenti a una sessantina di comuni dell'isola, ascesero a 150.

Queste cifre dimostrano il vivo grande interessamento degli allevatori isolani a questa che ben si può dire una lodevole iniziativa del Ministero dì agricoltura.

Inaugurò la mostra l'on. Cocco-Ortu, Ministro, che pronunciò un applaudito discorso. L'on. Ministro, che nella sua visita a Macomer fu accompagnato dai senatori Gorio, Doria, Parpaglia, Figoli, dai deputati Congin, Castoldi, Roth, dal generale Berta, dal comm. Pasqui, e dal sottoscritto, dal prof. Fogliata, dal colonnello veterinario Costa e da altri intenditori della materia.

La grande affluenza di visitatori da tutte le parti della Sardegna provò come, nell'isola, la passione del cavallo e la importanza del suo allevamento vadano indissolubilmente unite.

Grande interessamento destarono nei visitatori i gruppi del cav. Pernis di Milis, e del cav. Giuseppe Carta Solinas di Sassari, che rivelano negli allevatori un preciso concetto dello scopo da raggiungere a mezzo dello stallone a sangue orientale.

A questo proposito è bene avvertire che l'Ispettorato generale dei servizi zootecnici ha assegnato, nel 1909, al Deposito governativo di stalloni, in Ozieri, ben 89 riproduttori arabi, anglo-arabi o meticci derivati; sopra 92 dei quali il deposito è provvisto.

La mostra di Macomer mette in evidenza una cosa confortevole: l'unanime consenso degli allevatori nella adozione dello stallone arabo, altrove, disgraziatamente, non abbastanza apprezzato da allevatori troppo dilettanti e troppo infatuati della *taglia* ragguardevole.

Il deposito di allevamento e la razza ippica di Burgos esposero puledri e fattrici isolane, meritevoli di grande ammirazione.

Entusiamo destarono gli stalloni governativi (12) del Deposito di Ozieri. Tra essi figuravano *Sirdar*, un puro sangue, dalle fattezze armoniche, indicatissimo per le cavalle distinte, *Dsindsgkan*, stallone arabo-ungherese, che ha già dato tanti bei prodotti nell'isola, e poi altri nell'isola nati od importati dall'Arabia.

La esposizione era situata nel Parco adiacente alla stazione ferroviaria di Macomer; in esso furono allestiti appositi recinti, con tettoie e boxes, e fontanelle per l'acqua e ottima illuminazione. Questi particolari vanno segnalati, perchè, d'ordinario, in queste mostre poco si bada alle necessità prime ed urgenti. Onde merita lode per questo il Comitato ordinatore, presieduto dall'instancabile comm. Denis.

Troppo lungo sarebbe l'esposto se si volesse dar notizia di tutto quanto a Macomer si vide di interessante e meritevole di speciale menzione.

Della provincia di Sassari si distinsero per numero di cavalli esposti e per la qualità gli allevatori di Ploaghe, Ozieri, Osilo, Nulvi, Bonovra, Bolotana, Porromaggiore.

Del Cagliaritano hanno largamente partecipato alla mostra gli alle-

vatori di Cuglieri, Tresnuraghes, Scano Montiferro, Macomer, Ghilorga, Paulilatino, Bosa, Oristano, Bortigali, Milis.

Di Ozieri otto allevatori presentarono 100 cavalli, dei quali 29 fattrici. Il gruppo Casudele si distinse per spiccate attitudini rispondenti ai bisogni dell'esercito.

Di Cuglieri ventidue allevatori misero in mostra 54 cavalli, dei quali 37 fattrici.

Di Macomer 17 allevatori presentarono 36 capi, con 20 fattrici.

Di Ploaghe otto allevatori esibirono 27 capi, con 14 fattrici. Fra questi si segnala lo splendido gruppo dei fratelli Pissastru.

Di Santulussurgiu 25 capi furono presentati da 8 allevatori. Di Osilo apparve bellissimo il gruppo Canalis.

Di Nulvi vennero messi in mostra 23 cavalli. Figura fra questi il gruppo Boscarino, uno dei più intelligenti ed evoluti allevatori di cavalli e di bovini dell'isola.

Quattordici allevatori di Scano Montiferro hanno esposto 17 capi, con 11 cavalle fattrici.

Il lavoro della Giurìa è stato lungo e difficile, in considerazione della grande quantità di capi elettissimi esposti, che rivelano il razionale indirizzo dell'allevamento ippico in Sardegna.

Numerosi i premi conferiti, tra i quali figurano quelli del Re e del Duca d'Aosta, e le coppe delle provincie di Cagliari e di Sassari. Ma sarebbe difficile tutti enumerarli. Basta dire che furono distribuiti 15 mila lire di premi, più 150 medaglie, delle quali 25 d'oro.

In questa occasione, fece numerosi acquisti la Commissione militare di rimonta per il Deposito di Burgos. Numerosi contratti furono eziandio stipulati fra privati.

Nel 1908 l'esercito comprò nell'isola 623 puledri. Assai di più ne potrà comperare; sembra, infatti, che, quest'anno si raggiungeranno i 700! Ma è bene raccomandare al Ministero della Guerra di pagarli di più.

La passione del cavallo nell'isola è spiegata anche dal fatto che numerosi sono gli stalloni dei privati che conseguono l'approvazione. Nella corrente primavera sono 150. Un solo espositore, il Delogu di Oristano ha messo in mostra, a Macomer, otto stalloni.

La Sardegna merita, nei riguardi ippici, tutta la considerazione dei legislatori e del Governo. Ed è da augurarsi, per il bene del nostro paese, che la mostra di Macomer sia di incitamento all'adozione di provvedimenti intesi a intensificare, migliorandolo ulteriormente, l'allevamento cavallino dell'isola, che fu, per tanto tempo, in questo riguardo negletta.

B. Moreschi.

La lubrificazione del macchinario agricolo

L'istruzione meccanica nella maggior parte degli agricoltori è purtroppo ancora insufficente; bisognerebbe cercare di diffonderla maggiormente nell'interesse tanto dell'agricoltore, che del costruttore o rivenditore delle macchine agricole. La meccanica agraria non risponderà perfettamente a tutte le esigenze, finchè gli agricoltori non sapranno apprezzare e conoscere meglio le macchine e la maniera di adoprarle e di conservarle per ottenerne il miglior profitto.

Un punto, per esempio, su cui l'attenzione degli agricoltori non si fissa abbastanza, è la lubrificazione delle macchine.

Eppure la lubrificazione è la principale misura igienica da applicarsi a qualsiasi macchina. Per convincersi dell'interesse che essa presenta sarà sufficente di ricordarsi i vantaggi multipli di questa operazione.

a) Facilitare il movimento negli organi sfreganti fra di loro, in maniera da ridurre l'attrito prodotto da questo sfregamento. Economia di forza, ciò che si traduce in un deperimento meno rapido per gli animali trainanti la macchina, ed in conseguenza anche in un consumo meno forte di foraggio; mentre, se trattasi di una macchina motrice, si convertirà in un consumo meno forte di combustibile.

b) Si evita che per lo sfregamento gli organi degli apparecchi si logorino prematuramente, ciò che può recare danno al funzionamento ed obbligare a spese di riparazioni.

c) Si evita che, per lo sfregamento, gli organi abbiano a riscaldarsi e ingranarsi, ciò che può metterlo immediatamente fuori uso, senza tener conto degli accidenti che si possono produrre.

Sotto il punto di vista della lubrificazione, gli organi a sfregamento del macchinario agricolo, possono essere divisi in diverse categorie, ciò che permetterà di rendere la lubrificazione la più economica possibile, dietro la scelta appropriata delle materie grasse ai diversi movimenti.

Ecco le categorie che noi adottiamo:

I. Scrematrici (macchine a grande velocità e delicate).

II. Cassetto di distribuzione e pistoni delle macchine a vapore (lubrificazione sotto pressione di vapore).

III. Motori a esplosione (organi molto caldi e a grande velocità).

IV. Macchine da taglio (falciatrici e mietitrici, macchine trebbiatrici e per uso interno della fattoria, azionate meccanicamente; apparecchi per latterie e caseifici diversi dalle scrematrici) macchine a

vapore, salvo il cassetto distributore ed il pistone, dinamo, areomotori, cuscinetti e puleggie folli sugli alberi di trasmissioni. (Movimenti rapidi, ma meno delicati di quelli delle scrematrici).

V. Macchine mosse da animali, eccettuati gli strumenti per tagliare; maneggi, macchine comuni in una fattoria non mosse meccanicamente (movimenti lenti e lavoranti ad intermittenza di tempo).

Evidentemente, lo studio dei numerosi lubrificanti che offre il commercio, in confronto a quelli prodotti dalla agricoltura, accompagna lo studio della lubrificazione, ed in questo gli agricoltori non hanno che nozioni vaghe.

Noi non vogliamo pertanto punto soffermarci in questo argomento, preferendo indicare direttamente e sommariamente sulla scorta di alcuni articoli del competentissimo prof. A. Launay nell'*Automobile agricole*, le materie grasse che consigliamo alle nostre 5 categorie di organi o di macchine.

Per le scrematrici, gli olii i più fini di oliva, di piede di bue mescolati con un po' di petrolio, e l'olio di vaselina. Per solito, l'agricoltore adopera il primo olio che gli si presenta sottomano, olio mescolato comune, che va a cercare dal droghiere e che naturalmente non conviene.

Per i cilindri delle macchine a vapore, occorrono olii di prima qualità, filtrati, che si trovano preparati in commercio sotto il nome di olio per cilindro, olio minerale.

L'olio di piede di bue e il minerale, mescolati, possono anche servire.

Nelle fattorie si vede sovente adoperare olii vegetali qualunque, i quali incrostano rapidamente gli organi interni della macchina.

Per la lubrificazione dei motori ad esplosione occorrono lubrificanti di primissima qualità, olii minerali finissimi.

Per le macchine della quarta categoria, gli olii animali e gli olii vegetali mescolati con un po' di petrolio.

Per le macchine della quinta categoria, gli olii minerali di terza e quarta qualità possono bastare. Per gli assi di queste macchine, e le loro ruote dentate d'ingranaggio è consigliabile il buon grasso da carri. Per i grossi assi dei pesanti veicoli delle fattorie, il grasso per carri nero o bruno a base di piombaggine o di resine è sufficente.

Qualche principio generale è da osservare nella pratica della lubrificazione delle macchine agricole. Il meccanico conduttore che lubrificherà meglio le sue macchine, sarà quello che effettuerà la lubrificazione necessaria mediante il minor consumo d'olio.

Un consumo esagerato denota sovente un conduttore poco accurato e pigro, il quale vuol versare molto olio alla volta per non

avere a metterne di sovente. Al contrario, lubrificando regolarmente e nel tempo voluto, si economizza della materia grassa.

E' necessario, in certe macchine, l'osservare se i fori di lubrificazione, non siano ostruiti.

Succede per esempio che nelle trebbiatrici, nei trinciaforaggi, ecc. i fori vengono chiusi o da un granello di grano, oppure da un pezzetto di foraggio trinciato.

Qualche volta certe macchine, quali i molini per cereali, i trinciatuberi ecc. son dure al movimento, e anche macchine a grande velocità come le trebbiatrici, pur avendo i cuscinetti lubrificati. Questi incidenti possono dipendere dallo stringimento eccessivo dei cuscinetti medesimi che ne determina il riscaldamento.

Quando un cuscinetto scalda, deve essere raffreddato versando dell'acqua, quindi si può lubrificarlo provvisoriamente con piombaggine la quale ha la proprietà di far discendere il grasso condensatosi nei fori e poi si procede alla lubrificazione ordinaria con olio.

Sotto il punto di vista della pratica di lubrificazione, bisogna distinguere i fori muniti di recipiente per l'olio e quelli semplici.

Gli oliatori, naturalmente, saranno riempiti e messi in funzione prima della messa in marcia della macchina. Fatto questo, gli apparecchi lubrificatori, dovranno essere verificati almeno a tutti gli arresti, cioè dopo tutti i diversi riposi giornalieri agricoli. Così al mattino prima di cominciare, poi alle otto, a mezzogiorno e alle quattro. Non è sufficente di guardare se nell'oliatore vi sia ancora olio, ma bensì il vedere se questi funzionano bene. Se ne può rendere conto osservando se i livelli dell'olio diminuiscano da un arresto all'altro, e negli oliatori a conta goccie, se la caduta è costante.

Ci resterà in un prossimo articolo, ad indicare le regole da seguire per la lubrificazione dei movimenti non muniti di recipiente per il lubrificante, caso che si verifica nella maggior parte delle macchine agricole.

Crediamo che queste indicazioni saranno utilmente lette dagli agricoltori ai quali le dedichiamo.

O. SIGNORINI.

Come si coltiva un vivaio di pioppi

Se le talee furono scelte in base ai criteri che a suo tempo indicammo e se il terreno fu convenientemente preparato, in quest'epoca

il vivaio verdeggerà per le numerose gettate. E' il tempo di prodigargli le cure necessarie che valgano ad assicurargli la migliore riuscita.

Si ha subito un nemico da combattere: le erbe infeste. Esse, approfittando delle favorevoli condizioni, si saranno sviluppate quanto mai rigogliose in modo da compromettere la prosperità dei nuovi germogli. E' quindi necessario eseguire subito una buona zappatura su tutta la superficie ed attorno alle piante badando bene a non danneggiare i germogli e a non accumulare intorno ad essi della terra che ne ostacolerebbe il libero sviluppo.

Nettato così il terreno riuscirà di grande vantaggio apprestare al piantonaio una concimazione azotata prontamente assimilabile, cioè di nitrato di soda. Se ne dia in ragione di due quintali per ettaro, meglio in due riprese e non andantemente su tutta la superficie, ma lungo le file delle piante; il lavoro riuscirà un po' più lungo ma in compenso il concime sarà meglio utilizzato e senza inutili sprechi.

Il vivaio assumerà subito insolito vigore; per una quindicina di giorni non avrà bisogno di altro e si aspetterà la seconda metà di giugno per procedere alla scacchiatura.

E' questa una operazione essenziale dalla quale dipende tutta la bontà e la sceltezza delle pianticelle future.

Dalla porzione aerea della talea si saranno sviluppati tanti germogli per quante erano le gemme vitali e la giovane pianta avrà assunto una forma cespugliosa, irregolarmente ramificata. Ora, se si lasciassero in vita tutti questi germogli non si otterrebbe una piantina pregevole; essa impiegherebbe molto tempo prima di elevarsi in altezza giacchè bisognerebbe aspettare che un getto, prendendo il sopravvento sugli altri, assumesse la funzione di tronco.

A noi invece conviene sopprimere i germogli accessorii ed allevarne uno solo come robusto succhione. Deve essere questo il più basso, quello a fiore di terra, giacchè l'esperienza ha dimostrato che sono i getti situati bassi quelli che dànno le piante migliori. Si asportino adunque con le dita tutte le cacciate superiori, si lasci l'inferiore soltanto e per farla crescere più diritta si raccomandi con un legame qualsiasi al legno rimanente. Dopo di ciò si eseguisca una leggiera zappatura rincalzando con precauzione per non produrre danni che difficilmente sarebbero riparabili perché non c'è da sperare nello sviluppo di altre gemme.

Quando i getti avranno raggiunto l'altezza di 50 centimetri bisogna togliere il pezzo di legno con un taglio netto ed obliquo fatto vicino all'inserzione del getto sulla talea.

Se seguiteranno a svilupparsi erbe infeste si combattano con frequenti zappature in modo da mantenere il terreno costantemente netto.

Il vivaio non avrà bisogno che di essere salvaguardato dal bestiame, il nemico più pericoloso dei pioppi specialmente in questa età.

Li seguiremo nelle fasi successive.

Dott. VINCENZO FEDELE.

Libri nuovi

E. DE CILLIS — « *Sull'attività dell'istituto agrario siciliano Valdisavoia* ». — Catania, tip. Galatola, 1909.
La relazione comprende il triennio 1906 a 1908, periodo che l'autore chiama di transizione fra il passato e l'avvenire, periodo, aggiungiamo noi molto fecondo di lavoro proficuo non solo nell'insegnamento, ma nella pratica propaganda e nella diligente utile sperimentazione agraria.

Dott. A. CECCHETTANI — « *Il sistema pastorale nell'Abruzzo Aquilano* ». — Aquila, tip. Vecchioni e figli, 1909.
E' uno studio veramente prezioso e diligente della complessa economia agraria montana.

BETHUNE, EASTHAM e HOWITT — « *Insects - Fungus diseases affecting vegetables* ». — Toronto, Outario Depart. of agriculture, 1909, boll. 171.
Chiara rassegna dei principali nemici delle piante coltivate e dei rimedi più efficaci.

ANNALI DELLA R. ACCADEMIA D'AGRICOLTURA DI TORINO — Anno 1908. — Torino, V. Bona, 1909.
Contiene memorie pregevolissime dei prof. Soave, Mattirolo, Chiei Gamacchio, Jacometti, Voglino, Noelli, parecchie delle quali furono a suo tempo analizzate dal nostro giornale.

A. PARODI e A. MOTTI — « *I^a importazione diretta dall'Inghilterra di suini riproduttori* ». — Reggio Emilia, Coop. tipogr., 1909.
Interessante relazione di viaggio di due competentissimi.

Dr. SANTI LONGO — « *L'industria dell'ingrasso dei bovini nella provincia di Messina* ». — Catania, tip. Monaco e Mollica, 1909.

O. SCHREINER e C. C. STOREY — « *The isolation of harmful organic substances from soils* ». — Washington, U. S. Depart. of agric., 1909.
E' nota ormai la nuova teoria americana delle materie organiche tossiche emesse dalla vegetazione delle piante. Qui da due scienziati di valore si studia l'isolamento di queste materie dannose al suolo. A. M.

Prof. S. BELFANTI — *Manuale della pratica sieroterapica-vaccinale e diagnostica nella veterinaria.* — Istituto sieroterapico milanese.
La grande importanza acquistata in medicina veterinaria dalla vaccinazione, siero, terapia e diagnostica sperimentale, fanno di questo manualetto un prezioso elemento a disposizione dei professionisti, i quali trovano in esso non solo la descrizione munita della tecnica, ma anche interessanti nozioni scientifiche.

Prof. F. FAELLI — *Conferenze di zootecnia ad uso dei veterinari e dei dottori in scienze agrarie.* — Tip. Carlo Pasta, via Roma, n. 30 Torino. L. 3.
Sono trattati con rara competenza gli argomenti che più direttamente interessano la pratica zootecnica del nostro paese. Il libro è perciò raccomandabile, non solo ai propagandisti di questa importante fonte di ricchezza nazionale, ma anche a tutti i proprietari di bestame Dr. L. CRESCENZI.

Briciole.

I sussidi ai Consorzi fillosserici.

Nelle ultime adunanze del Comitato fillosserico si propose che nell'assegnazione di sussidi, per l'esercizio 1908-09, si provveda colle massime seguenti:

a) equità di trattamento per tutti i consorzi;

b) il sussidio governativo per i consorzi ed altri enti già costituiti che ne possono assumere le funzioni, dovrà rappresentare solo una parte che non superi la metà della spesa approvata e realmente eseguita; salvo i casi in cui è reso necessario l'intervento dello Stato secondo lo spirito della legge;

c) per l'avvenire la concessione dei sussidi venga fatta sulla base delle norme di massima dianzi accennate, ai soli consorzi *legalmente costituiti,* con la raccomandazione però che per quei consorzi i cui mezzi finanziari sono molto deficienti, lo Stato li aiuti convenientemente in via temporanea ed assolutamente eccezionale, per metterli in grado di adempiere, come si conviene, agli obblighi cui sono tenuti per legge.

La sottocommissione raccomandò poi che s'interessino i sig. Prefetti delle provincie perchè non appongano soverchie difficoltà per l'approvazione degli stanziamenti che i comuni contribuenti eventualmente faranno nei loro bilanci, e di favorire in tutti i modi il sorgere dei Consorzi in applicazione del testo unico della legge.

❦

Gli spari contro la grandine giudicati da scienziati francesi.

Il prof. J. Violle, che per incarico del Ministero d'agricoltura francese ha continuato le esperienze circa l'efficacia degli spari contro la grandine, in una nota all'Accademia delle scienze, riassunta nell'*Annuario scientifico industriale* del 1908, si mostra meno pessimista del nostro Blaserna.

Ciò che risulta dalle esperienze dirette è la debolezza dell'azione che può esercitare su una nube temporalesca una detonazione isolata.

Gli effetti dei tiri in massa sembrano ancora capricciosi, ciò che significa, secondo il Violle, che troppo spesso essi sono insufficienti.

In un temporale violento, ad andamento ciclonico, gli sforzi incoerenti di artiglieri sorpresi e disorientati dall'uragano sono quasi fatalmente destinati all'impotenza. Ma non sembra impossibile lottare con successo contro un uragano a cammino lento che si inizii o si affacci in luoghi pei quali abitualmente passino nubi temporalesce, se in essi luoghi si

trovino mezzi di difesa che si usino giudiziosamente, e se nella regione da proteggere e verso la quale si portino le nubi esiste una buona e bene organizzata artiglieria che sappia giudiziosamente agire a tempo.

Non sono queste press'a poco le conclusioni che il nostro Marescalchi esponeva al 1° Congresso degli spari, e che allora ben pochi volevano ammettere?

❦

Pioggerelle temporalesche e peronospora.

Si associano facilmente. In questi ultimi giorni ne abbiamo la prova.

Son piccoli temporaletti innocui, che danno pioggerelle lievi, cui seguono ore di gran caldo.

La peronospora se la gode. E il viticultore, sia pure disanimato pei bassi prezzi del vino, non può, non deve lasciar perdere i grappoli.

Faccia irrorazioni anche se siamo in piena fioritura.

E a salvare appunto i grappoli adoperi zolfo mescolato col 3 0[0 di solfato di rame o, molto meglio, zolfo al 3 0[0 con aggiunta di un pacchetto di poltiglia all'acetato di rame per ogni quintale. E' questa una polverizzazione di grande e sicuro effetto.

❦

Non lesiniamo nel vino agli operai.

Si approssima il grosso lavoro della mietitura.

Chi sta assoldando squadre non dimentichi di introdurre, o come parte sostanziale di salario o come allettamento, il vino.

Vi è tanto vino ancora!

E vi sono partite di vino che rimanendo ancora là ai caldi di agosto, con poche cure se ne andrebbero in malora.

Perchè non farle godere fino a che sono ancora sane agli operai che lavorano nei nostri fondi?

❦

Il problema della carne. Dov'è la carne.

Se sono esatte le cifre del *Commercial America* si avrebbero nel mondo press'a poco 420 milioni di capi di bovini, 586 milioni di ovini, e 145 milioni di maiali.

I paesi che hanno il maggior numero di capi sono:

gli Stati Uniti d'America con 73 milioni di bovini, 55 di ovini, 57 di suini;

l'India con 89 milioni di bovini, e 21 di ovini;

la Russia europea con 37 milioni di bovini, 58 di ovini, 11 di suini;

l'Argentina con 25 milioni di bovini, 77 di ovini e 3 di suini.

Ma l'India, come del resto il Brasile che ha 30 milioni di capi bovini, fa dell'*allevamento* più che del *commercio* del bestiame.

In Europa, dopo la Russia è la Germania che batte il *record* pel numero di bovini (19 milioni) mentre l'Inghilterra lo detiene per gli ovini (30 milioni).

❧

Chi spedisce carne.

Chi ne ha di più e ne manda in maggior copia fuori è l'America degli Stati Uniti.

Il valore totale delle esportazioni della carne dai vari paesi allevatori del mondo è calcolato in 490 milioni di dollari.

Ora gli Stati Uniti ne esportano — beati loro! — per 223 milioni di dollari, e cioè da soli rappresentano il 45 0[0 del totale dell'esportazione mondiale. Esportano in massima parte (95 0[0) in Gran Brettagna.

❧

Chi riceve più carne dall'estero.

Il movimento totale dell'importazione delle carni nei vari Stati del mondo rappresenta un valore di 510 milioni di dollari.

Orbene, per ben 300 milioni di dollari assorbe carne la Gran Bretagna, celebre divoratrice di *roastbeef*, che principalmente la prende dagli Stati Uniti d'America; dopo viene la Germania con una importazione per 63 milioni di dollari di carni, fornite principalmente, quanto a bestie, dalla Danimarca e quanto a estratti di carne dall'America.

❧

Il « conservativo » del vino.

No, non è niente di misterioso, come tanti annunzi di quarta pagina farebbero supporre.

Si sa: il mistero attira sempre il nostro buon popolo.

Ma, qui il mistero è molto semplice.

Si tratta di polveri le quali sono costituite esclusivamente di solfito di calcio; talora vi è mescolato — e pei vini deboli di acidità ciò è bene — un po' di acido tartarico o citrico.

Il solfito, a contatto degli acidi del vino svolge lentamente anidride solforosa; è un gas antisettico che mantiene sano il vino, immune da attacchi microbici.

Si mettono d'ordinario 10 gr. di solfito di calcio (purissimo) per hl. di vino, e l'aggiunta preservativa si ripete dopo 40-45 giorni.

❧

Stimolanti estivi ai prati.

Un contadino si è quasi scandolezzato perchè gli abbiam detto di spargere ancora del nitrato di sodio adesso sui prati.

Ma come? Non è un concime di primavera? Non vale solo pel primo taglio? Non *brucia* adesso con questi caldi?

No.

I prati naturali hanno dato un scarsissimo primo taglio, una miseria, causa la siccità.

Se vogliamo che producano di più in seguito diamo loro una spruzzatina di nitrato macinato. La rugiada del mattino scioglierà il provvido sale e le piantine ne godranno.

Ai prati di medica si può pure utilmente dare dopo questo secondo taglio una buona spolveratina di perfosfato. Ce ne renderanno grazie... in tanto prodotto di più.

Gli ultimi giorni pei bachi.

Vi sono giornate calde con *soffoco* o afa, ed il bachicultore crede di rimediare spruzzando d'acqua gli ambienti.

Alcuni arrivano anche a sospendere dal soffitto dei lenzuoli bagnati, o a mantenere nei locali dei secchi pieni d'acqua.

Con ciò si aumenterà, sì, ed è male, l'umidità nell'atmosfera dell'ambiente; si creerà cioè una condizione di più per favorire lo sviluppo rapido delle malattie; ma non si solleva la pesantezza dell'aria nell'ambiente.

Occorre invece attivare un po' di movimento nell'aria ferma del locale, e a tale scopo gioverebbe anzi fare una fiammata nel camino, per promuovere aspirazione e quindi rinnovazione dell'aria.

Ben lungi poi dall'accrescere umidità, deve cercarsi di assorbire quella che c'è in eccesso, data l'abbondanza dei prodotti respiratorii e l'accumulo di foglia.

A tal uopo gioverà collocare in diversi punti della bacheria dei mucchietti di calce la quale assorbirà l'umidità eccessiva del locale; la calce si rinnoverà ogni tanto.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

*** L'**assicurazione contro** la **grandine** nel Cantone di Vaud in Svizzera è aiutata dallo Stato col pagamento delle spese di polizza e con un sussidio del 30 0[0] dell'ammontare del premio da pagare. Lo scorso anno in **Svizzera** si ebbero 59.839 polizze per assicurare un capitale di 64.307.180; i premi pagati ammontarono a 1.036.588 e le indennità pagate a 903.925 fr.

Per la **vite** se assicurata dopo il 25 giugno si paga da 4 a 6,5 0[0; se prima dal 5 al 7 0[0 a seconda dei distretti (*Terre vaudoise*)..

*** Per distruggere i bruchi filamentosi, ossia le **tignuole** del **prugno,** il prof. Rabaté ha provato la molta efficacia della semplice soluzione 2 kg. di **cloruro** di **bario** in 100 litri di acqua. Pare che questa soluzione agisca più rapidamente di quelle arsenicali. (*Progrès agricole*, 21).

*** Il Ministero d'agricoltura ha mandato nella **Riviera** di ponente il prof. Del Guercio per aiutare l'opera di quelle Cattedre agrarie per formare **Consorzi dachicidi.** Pare che presto ne sorgeranno diversi.

Colture speciali.

*** L'*Agricoltura ligure* segnala fra le creazioni del giardiniere Cesare Sartoris il **nuovo garofano rifiorente** dedicato a *Carmen Sanarelli*, a fiori molto grossi e intensamente colorati in roseo nell'interno.

*** G. Briganti trova vero il fatto che in Puglia alcuni **maggesi nudi** lasciano la terra meglio preparata pel **frumento** che il **maggese di fave,** ma spiega il fatto colla deficente lavorazione dei terreni adibiti a fave. La diligente e accurata lavorazione del terreno deve sempre precedere la concimazione ed è indispensabile se si vuole che il maggese di fave risponda al suo scopo. (*Propaganda agricola*).

Industrie agrarie.

*** Nel *Caseificio moderno* n. 10, troviamo questi dati sul **rendimento del latte** in **formaggio** e **burro.** Nella latteria sociale Trewella di Novi modenese, il quintale di latte ha dato kg. 7.52 di formaggio, 1.68 di burro; nel casello sociale di S. Giovanni della Fossa kg. 7.710 di formaggio; in quello di Sesso kg. 7.50 di formaggio e 1.60 di burro.

*** Si potrebbe avere un ottimo **formaggio** nella **montagna** mescolando una parte di **latte** di **pecora** e 4 parti di **latte magro** di vacca. La coagulazione per questo formaggio dovrà avvenire in mezz'ora scaldando a 35° C. e la rottura sarà fatta con cautela per non sminuzzare troppo il coagulo. Il grado di cottura dovrà aggirarsi sui 45° C.; si metterà poi in forma, si salerà e si farà stagionare. (*Caseificio moderno*, 10).

*** Il **latte scremato** può essere utilmente adoperato nell'**alimentazione** del **pollame:** si impiega invece dell'acqua per fare pastoni: un litro basta per un giorno e per 10 capi. I galletti acquistano peso più rapidamente, le galline danno un maggior numero di uova, tanto che il maggior costo dell'alimentazione, ammesso che il latticello debba essere comperato fuori dell'azienda, verrebbe ad essere largamente compensato.

*** La **Latteria sociale** di **Soligo** continua a mantenere il primato per benemerenze. Ora, segnala la *Gazzetta del contadino*, prepara pei soli **soci** un tipo di **formaggio.** Che si desidera di più? La latteria lavora il latte pagandolo assai bene, prepara un formaggio speciale per i soci portatori, migliora il bestiame coll'introduzione di scelti riproduttori, noleggia e vende le macchine per la lavorazione del suolo e dei prodotti. E' davvero un ideale di istituzione veramente cooperativa.

Scuole e cattedre.

*** La Cattedra ambulante di agricoltura di Benevento ha bandito un concorso per l'istituzione di **stazioni di monta taurina.** Ai vincitori di detto concorso saranno concessi gratuitamente **torelli** di pura razza Schwitz e Romagnola.

Questioni diverse.

*** Si è spento a Montpellier all'età di 71 anni il prof. **Valéry Mayet,** l'illustre entomologo conosciutissimo anche in Italia per i numerosi incessanti studii e per le chiare popolarizzazioni sugli insetti della vite e dei fruttiferi in particolare.

*** Si è costituito in **Portomaurizio** per iniziativa di quell'operosa Cattedra ambulante di agricoltura una **Società** di **olivicultori** che ha a presidente onorario l'on. senatore avv. comm. V. Massabò.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in agraria, con eccellenti titoli, desidererebbe occuparsi, a scopo di pratica, anche gratuitamente per i primi tempi, in qualche azienda privata o presso qualche Associazione agricola. Scrivere alla Redazione del giornale.

Espertissimo agente, trentenne, diplomato, con referenze di primo ordine, desidera migliorare sua posizione assumendo direzione tenute o sviluppo di nuove industrie agricole, in società con persona di fiducia disponente capitali. — Rivolgersi alla Direzione del *Coltivatore.*

Amministratore esperto partita doppia specializzato Consorzi agrari offresi come segretario-cassiere. Referenze primarie, disposto versare 5000 cauzione. — Offerte X. Y. presso *Coltivatore.* 1-1

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Estrazione dell'olio dalle sanse col tetracloruro di carbonio. (*Risp. al signor U. B.*). Un impianto per l'estrazione dell'olio dalle sanse d'oliva per mezzo del tetracloruro di carbonio è stato fatto per conto del proprietario d'un oleificio a Toscolano sul lago di Garda, dai costruttori fratelli Cirillo di Torre Annunziata. Lo stabilimento già funziona. Delle prove di estrazione col tetracloruro sono state fatte inoltre poco tempo fa nello stabilimento al solfuro René Fabre in Arma di Taggia (Porto Maurizio). Dott. G. FREZZOTTI.

Tignuola del melo. (*Risposta a un abbonato*). — Da quel che Ella ci dice, sembra trattarsi della tignuola del melo (*Hyponomeuta malinellus*). Se così è giovano le abbondanti spruzzature o irrorazioni con soluzione di sapone molle potassico, 2, estratto di tabacco, 1, in 100 di acqua. Molto energici ed efficaci sono pure i trattamenti arsenicali. Si possono fare aggiungendo 450 gr. di arseniato di piombo a un ettolitro di poltiglia bordolese. E' forse bene però usare la sola soluzione di arseniato di piombo preparata come si indicò a pag. 694 nel *Coltivatore* n. 22 o le altre miscele arsenicali suggerite a pagina 652 del n. 21. A. M.

Piantagione di ailanti. (*Risp. al sig. A. Pomello, Lonigo*). — Ella desidera sapere se in un colle arido e scarsamente fornito di terra può fare con vantaggio una piantagione di ailanto e vuole delle norme per eseguirla.

L'ailanto è proprio dei terreni aridi e sassosi: la maggiore difficoltà consiste nel fare attecchire i primi individui giacchè in seguito, essendo pianta piuttosto invadente e che dà con abbondanza germogli radicali, si propagherà da sè. Se il terreno in questione è soggetto a forti freddi invernali, eseguisca la piantagione in primavera piuttosto anticipata, altrimenti in autunno. Ponga le piantine nei punti ove la terra scarseggia meno; sarà difficile mantenere un ordine e distanze prestabilite; ad ogni modo si regoli su metri 3 : 3,50. Adoperi individui da rimboschimento, cioè piuttosto piccoli, quali potranno fornirle i comuni vivaisti e forse anche il Ministero di agricoltura nelle distribuzioni gratuite che fa annualmente di essenze forestali. All'uopo ne farà domanda nei modi e nell'epoca stabiliti. Quanto alla utilizzazione dell'ailanto consulti ciò che scrissi su questo periodico nel numero del 24 gennaio di quest'anno. Dott. V. FEDELE.

Dott. EDOARDO OTTAVI — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Qualità		
Grani teneri:		
Alta Italia	L. 32	a 32,25
Ghirca Nicolajeff	» 23,50	» 23,75
Azima Nicolajeff	» 24,25	» 24,50
Berdiansca	» 24	» 24,25
Grani duri: Taganrog	» 23,25	» 23,50
Sardegna	» 29,50	» — —
Granoni: Danubio	» 16	» 17,25
Alta Italia	» 17,50	» 17,75
Avena: Nazionale	» 18 —	» — —
Estera (oro)	» 14,75	» — —
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 15,50	» — —
Legumi: Fagioli rosa	24,25	» 24,50
Ceci macina	» 25 —	» 26 —
Fave e favini	» 17 —	— —
Lupini	» 15,25	» — —
Segale	» 18,25	» — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in sensibile ripresa. I nazionali in armonia cogli esteri.

Alessandria.

Frumento	L. 32 —	a 32,75
Meliga	» 18 —	» 18,75
Avena	» 18	20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 30,50	a 31,50
Risone bertone	» 27,50	28,25
» nostrano	23,75	25,25
Segale	» 22,50	23,50
Meliga	» 20	» 21 —
Avena	» 19 —	» 20 —
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L 32	a 33 —
Riso nostrano a sacco	» 39 —	» 42 —
» giapponese	» 31 —	» 32,50
Granoturco al q.le	» 19 —	» — —

Torino.

Frumenti piem.	L. 32 —	a 32,50
» esteri	» 33 —	» 33,50
Frumentone	20,50	21,50

Cuneo.

Frumento	L. 30,60	a 31,20
Meliga	» 17,70	» 18,30

Brescia.

Frumento	L. 31 —	a 31,50
Frumentone	» 18,25	» 19 —
Avena	» 19 —	» 19,50

Milano.

Frumento nostrano	L. 31,60	a 32 —
» veneto e mant.	31,50	» 32 —
» estero	» 33 —	33,50
Risone Ostiglia 1.o	» 23,75	» 24,75
» giapponese 1.o	23 —	24
Riso Ostiglia e Novar.	» 42 —	» 43 —
Risetto	» 28,50	30,50
Mezza grana	» 25,50	» 27,50
Risina	» 20,50	» 23,50
Risone nostrano	» 23,50	» 24,50
Granoturco nostrano	» 18,50	18,75
» veneto	» 21,75	» 22,25
Avena nazion.	» 20,25	» 20,75
» estera	» 19,50	» 20 —
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23 —	» 23,50
Miglio	» 20,75	» 21,50

Tendenza del mercato: Pochi affari; prezzi ora fermi, sensibile ribasso nei frumenti.

Pavia.

Frumento	L. 31,75	a 32,75
Granoturco	» 18 —	» 19 —
Avena	» 19,50	» 20,50

Vicenza.

Frumento	L. 31 —	a 33 —
Frumentone	» 18,50	20 —
Avena	» 19 —	» 20 —

Verona.

Frumento	L. 31 —	a 31,25
Frumentone	» 21 —	» 21,50

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 32,30	a 32,70
» buono mercant.	» 31,85	» 32,10
Frumentone pignoletto	» 19,50	» 20 —
» gialloncino	» 19 —	» 19,25
Segala	» 21 —	» 22 —
Avena	» 18 —	» 19 —
Sorgo rosso	» 10 —	» 11 —
Riso fino	» 46 —	» 48 —
» nostrano	» 43 —	» 46 —

Rovigo.

Frumento	L. 30,60	a 30,90
Frumentone	» 18,75	» 19,75

Cremona.

Frumento	L. 31 —	a 32 —
Granoturco	» 18,25	» 18,75
Avena	» 17 —	» 19 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31,75 a 32,20
Frumentone . . . » 20,50 » 21 —
Avena . . . . » 20,20 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 32,75 a 33 —
Frumentone . . . » 19,50 » 20 —
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 31,75 a 32 —
Granoturco . . . » 20 — » 22 —
Avena . . . . » 21,50 » 22,50
Segale . . . . » 24 — » 24,25

Piacenza.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . » 19,25 » 19,75
Fava marzuola . . » 20 — » 21 —
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31 — a 31,25
Frumentone . . . » 20 — » 20,50
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31,75 a 32 —
Frumentone ferrarese . » 18,50 » 19 —
Avena ferrarese . . » 18,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 30,50 a 31 —
Granturco . . . » 20,50 » 21 —

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 31,75 a 33 —
Frumento rosso . . » 31 — » 31,50
Granoturco . . . » 19 — » 20 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 32 — a 33 —
Granturco 1ª qual. . » 20,25 » 20,50
Avena 1ª qual. . . » 19,50 » 20 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 32,50 a — —
» correnti . » 31 — » 32 —
Frumentoni . . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 31 — a 32 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,99 a 33,76
Sammartinara . . » 32,79 33,39

Cagliari.

Frumento . . . L. 33 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Continua sensibile ribasso specialmente nei frumenti; lieve aumento frumentoni.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . . L 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 95 — » 105 —

Torino.

Sanati . . . . L. 11,50 a 13 —

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 95 a —
Vitelli . . . . » 125 » —

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 86 a 96
» magri . . . . » 52 » 60
Vacche grasse . . . » 76 » 86
» magre . . . » 46 » 56
Tori . . . . . » 73 » 83
Vitelli (p. v.) . . . » 132 » —
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 100 a 110
Maiali . . . . » 120 » 130

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 160 — a 170 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi quasi stazionari.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . . L. 9,25 a 9,50
Paglia . . . . . » 4 — » 4,25

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . . » 145 » 160
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Fieno . . . . . L. 6,20 a 7,75
Paglia frumento . . » 4,20 » 4,70
Medica sementi . . » 120 » 140
Sulla . . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 100 » 170
» trifoglio . . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 80 a 90
Medica . . . . » 100 a 130

Piacenza.

Maggengo . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Seme trifoglio . . L. 100 a 110
Medica fina . . . » 140 » 150

Tendenza dei mercati: Fermi.

Burro.

Milano . . . . . L. 2,50 a —
Piacenza . . . . » 2,40 a 2,50
Cremona . . . . » 2,50 » 2,60
Pavia . . . . . » 2,50 » —
Parma . . . . . » 2,50 » —
Forlì . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,20 » 2,30

Uova.

Milano 1ª q.tà . . . L. 0,91 a 0,93
» 2ª . . . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,72 » 0,74
Forlì, al mille . . » 71 » 72
Parma, alla ventina . » 1,50 » — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . . 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 185 a 195
» » 2.a » . » 172 » 182

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 210 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a 138
Gioia . . . . . » 124 » 125
Taranto . . . . » 134 » —

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 190 —
Mangiabile . . . » 170 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere. . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 165 a 170 —

Tendenza dei mercati: Fermi, prezzi immutati.

Frutta.

Bari.

Carrube . . . . L. 12 — a 13 —
Fichi secchi . . . » 20 — a 22 —
Mandorle . . . . » 181,26 a —

Genova.

Carrube . . . . L. 13,75 a 14 —
Mandorle Sicilia . . » 183 » 185
Noci Sorrento . . » 74 — » — —
Fichi secchi Napoli . » 32 — » 35 —
Prugne Italia . . . » 35 — » 40 —
» Provenza . » 60 — » 80 —
Limoni Sicilia 300-360 » 3,50 » 4 —
Aranci cassa 200-240 . » — » 6 —
Mandarini cassetta 100 » 3,25 » 4 —

Castagne.

Cremona, secche . . . L. 21,50 a 25,50
Saluzzo, secche . . . » 24 — » 25 —
Pinerolo . . . . » 27 — » 28 —
Mondovì, secche . . . » 21 — » 23 —

Canapa.

Bologna.

Canapa scelta . . . . L. 87 a 89
buona . . . . . » 82 » 84
scarti . . . . . » 77 » 79
stoppa . . . . . » 47 » 60

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 83 a 85
» biondo torchiato . » 76 » 78
Cera vergine . . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . . » 3,20 » 3,30

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 10 a 11 —
Gallipoli . . . . . » 15 » 16 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . . » 20 » 24
Barolo . . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . . » 6 » 7
Bologna, da pasto . . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . . » 12 » 13
» rosso . . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . . 12,50 a 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1/2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . . » 20 » 24
Pisa . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . . 18 » 25
» 2 a » . . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . . . » 10 » 16
» bianchi . . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» » comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12 —
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . . L. 9 — a 12 —
Vittoria, rosati . . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . . » 12 — » 14 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . . » 19 — » 25 —
id. bianchi . . . » 19,25 » — —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese per consegna giugno . . L. 46,50 a 47 —
Id. nazionale id. . » 46,50 » 47 —
Zolfo doppio raffinato . » 12 — » 12,25
Id. impalpabile . . » 14,50 » — —
Id. fiori solfo subblimato 14.25 » 14,75
Id. ventilato . . . » 16 — » 16,25
Perfosf. min. 13/15 . » 6 — » — —
» » 18/20 . » 7,75 » — —
Scorie Thomas 16/18 % » 6,50 » — —
Nitrato soda . . » 25,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 30,25 » — —
Cloruro potass. 78/80 . » 21,75 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —

Piacenza.

Solfato rame nazionale . L. 51 a 52 —
» » inglese . » 55 » 56 —

Bologna

Solfato rame inglese . L. 52 a 53 —
» » non nazionale . » 50 » 51 —

Tendenza dei mercati: Domande regolari prezzi sostenuti. Mercato discretamente attivo,

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50; *i saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione: EDOARDO ZARDETTI

Amministratore: DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 25 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato - Dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari)

Serie di manuali elegantemente legati in tela

1. - O. Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* - 4ª ediz. riv. da A. Strucchi L. 4 —
2. - P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* - tradotto sulla 3ª ed. tedesca, completamente nuova, dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) . . . . . . » 2 —
3. - Ottavi-Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª ed.) » 2 —
4. - Ottavi-Marescalchi — *L'aceto* (3ª edizione) . . . . » 2 —
5. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (7ª ed. compl. rif.) » 6 —
6. - V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. - A. Aducco — *I prati artificiali* (2ª ediz.) . . . . » 4 —
8. - T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. - T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz) . . . . . » 1 —
10. - D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. - S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. - T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. - Ottavi-Marescalchi — *Vade-mecum del comm. di uva e di vino* (2ª ed.) » 5 —
14. - F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
15. - T. Poggi — *barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . » 2 —
16. - A. Bruttini — *I concimi* . . . . » 3 —
17. - G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . » 2,50
18. - O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (6ª ed. rived. da A. Marescalchi) » 7 —
19. - D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. - A. Marescalchi — *Aggiunte lecite ed illecite al vino* (2ª ed.) . . » 5 —
21. - V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 4,50
22. - D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* (2ª ediz.) . . . . . . » 3 —
23. - T. Poggi — *Le concimaie a maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. - G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) . » 2,50
25. - L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. - G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. - S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. - T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. - Ottavi-Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . . . . » 4,50
30. - A. Garofoli — *Ape e miele* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
31. - Kramer Tamaro — *Istruz. popolare per la scelta dei bovini* (2ª ediz.) » 2 —
32. - G. De Astis — *I filtrati dolci* (2ª ediz.) . . . . » 2,50
33. - A. Carpenè-A. Marescalchi — *I recipienti vinari* (3ª ediz.). . . . » 2,50
34. - V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
35. - A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. - A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono* . . . . » 2 —
37. - F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. - A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. - C. Besana — *Guida per la costit. e l'impianto di latterie soc. coop.* » 2,50
40. - A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 3 —
41. - A. Sansone — *I soffocatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . » 3 —
42. - M. Conti — *La sistemazione delle terre in collina.* . . . . . » 2 —
43. - N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. - A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. - L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. - G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore* . . . . » 3 —
47. - V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliogr. di scienze agr.* . » 3 —
48. - A. Marescalchi — *L'agricoltore al miscroscopio* . . . . . . » 2,50
49. - E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 5 —
50. - A. Marescalchi — *G. A. Ottavi e i 50 anni del « Coltivatore »* . » 5 —
51. - A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. - G. A. Ottavi — *I segreti di Don Rebo* (10ª ediz.) . . . . . . » 2,50
53. - N. Passerini — *Il « governo » del vino come si pratica in Toscana* » 2 —
54. - G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. - V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. - F. Carpentieri — *Il nocciuolo*. . . . . » 1,50
57. - A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* (con 28 tavole) . . . . . . » 5 —
58. - G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75

59. - E. MINGIOLI — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61. - G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. - A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. - LILLA (MARESCALCHI) — *La donna in campagna* . . . . . » 3 —
64. - L. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. - G. ROVESTI — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. - P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67. - A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. - L. VECCHIA — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69. - G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. - T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . » 0,50
72. - V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. - F. MAIOCCO — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. - L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. - L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76. - O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. - A. BRIZI — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79. - F. COCEANI — *La forzatura degli innesti* . . . . » 2,50
80. - V. GOBBETTI — *Il riso* . . . . » 2,50
81. - S. CADORE — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82. - E. MINGIOLI — *La senape* . . . . » 2 —
83. - G. B. COMELLO — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84. - A. ZAMBLER — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85. - E. RIZZETTI — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86. - G. FERRANTE — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87. - L. A. CASELLA — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88. - O. OTTAVI-A. MARESCALCHI — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89. - D. VIGIANI — *Il castagno* . . . . » 2 —
90. - REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91. - V. VERMOREL-E. DANTONY — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92. - E. OTTAVI-A. MARESCALCHI — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50
93. - A. MARESCALCHI — *Consigli, formule e ricette pel cantiniere* . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . . . » 2 —
S. GRILLO — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. STRUCCHI — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. MARESCALCHI — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

Il congresso forestale di Bologna

Dire che il Congresso riuscì pienamente, mirabilmente, che ebbe tutti gli onori, dalla munificente ospitalità bolognese al pubblico veramente superiore per intelligenza e coltura, dire infine *che fu un successo* non basta.

La sua preparazione era stata così coscienziosa ed intensa che il Congresso doveva riuscire. Ma non solo questo s'eran proposti quegli animosi promotori. I quali chiedevan qualcosa di più che una effimera vittoria. Essi vollero che questa riunione fosse un vivace, potente, definitivo richiamo dell'attenzione degli italiani tutti verso il problema forestale: vollero che a Bologna venisse per bocca dei nostri uomini più amati ed autorevoli proclamata solennemente la priorità e l'urgenza di tale questione.

Vollero che si potesse dire: la *coscienza forestale* degli italiani non è più un desiderio, un'invocazione: essa è

stata affermata, esiste, e s'imporrà certamente, vittoriosamente al Governo, al parlamento.

In una città musicale, anzi wagneriana, come Bologna era naturale che il *leit motiv* del congresso si disegnasse nelle prime battute della sinfonia. Infatti dopo poche e degne parole di saluto, il prosindaco marchese Tanari fu subito sul tema del demanio forestale.

L'on. Tanari non ha anticipato voti su tale argomento, ma interpretando il discorso della Corona nel solo modo serio ed accettabile, ha detto senz'altro: « *Ora pare che si pensi a provvedere colla creazione di quel demanio forestale* per cui si potranno scindere gli interessi del montanaro da quelli della montagna ».

E qui pochi periodi che lucidamente definiscono tale conflitto, e con esso tutta quanta la questione forestale. Eccone la conclusione:

« Ricordiamocene tutti, oggi specialmente che il più fiero egoismo di classe minaccia di voler prevalere e prepotere su tutti: gli interessi degli individui e delle classi devono sottostare sempre a quelli della collettività.

L'applicazione di questa massima non è certo in opposizione per noi col diritto di proprietà. Essa non vuol dire altro che questo: che ogni qual volta l'interesse privato si trova, in una società civile, in contrasto con quello generale, la collettività deve disinteressarlo, equamente indennizzandolo ».

Queste ultime parole sono una risposta al troppo severo giudizio del nuovo deputato socialista on. Beltrami. Il quale scrive sul *Secolo* che a Bologna si è fatta « della grande poesia, della grande accademia ». Or quale sarebbe la pratica? L'on. Beltrami risponde, ripetendo i concetti del prosindaco di Bologna:

« Non v'è che dedicare alla questione forestale un forte stanziamento per poter indennizzare i montanari che per il vincolo forestale non possono disporre della loro proprietà: altrimenti il vincolo forestale non sarà mai rispettato ».

Il discorso del ministro di agricoltura ebbe alla sua volta una chiara allusione al demanio forestale. Gli ac-

cenni dell'on. Cocco Ortu furon qui anche più precisi di quelli fatti nella recente discussione del suo bilancio. È un nuovo passo fatto dalla questione; non è ancora il definitivo. Accennò difatti il ministro ad un piano organico e completo per una graduale soluzione del problema forestale. E soggiunse:

« Ad una riforma di tali proporzioni verrebbe a mancare la sua base naturale e legittima quando non fosse attribuita allo Stato una azione diretta e intensa per la riconquista di centinaia e migliaia di ettari sulla grande distesa dei nostri monti, mediante un più esteso demanio forestale. Si provvederà innanzitutto alle foreste di proprietà dello Stato, poi al buon governo e all'integrità di quelle dei comuni e di altri enti morali e di opere pie.

Quest'opera dello Stato dovrebbe svolgersi mercè un organismo forte ed operoso, costituito presso il Ministero di agricoltura, e dovrebbe avere un carattere quasi industriale ».

Quest'asserzione del ministro d'agricoltura in parte precorre e soddisfa il voto emesso due giorni appresso, nella seduta del 15, dopo le relazioni dei deputati Pini e Miliani. Difatto il congresso chiese una legge che dia « all'amministrazione forestale italiana una propria individualità amministrativa, e una *Direzione delle acque e foreste* autonoma e formata esclusivamente di personale tecnico competente ».

Curiosa quest'ultima frase! In ogni altro paese del mondo sembrerebbe ingenua e superflua. In Italia, dopo la discussione del bilancio di agricoltura, il Congresso di Bologna l'ha ritenuta necessaria.

Luigi Luzzatti, che da qualche tempo non risparmia parole acri alla burocrazia, è stato verso di essa severissimo anche a Bologna, nel suo discorso inaugurale del Congresso. Ed ha chiesto « dei competenti, non dei burocratici; scienza e non empirismo ».

L'on. Luzzatti ha fiducia nei tecnici; e reclama un'Amministrazione centrale forte, tutta tecnica, autonoma e

legata soltanto pel filo della responsabilità costituzionale ai ministri dell'agricoltura e dei lavori pubblici. E vuole che tale amministrazione, cui saran connessi l'Istituto forestale e le scuole minori, sia largamente dotata, con entrate annue sufficienti, e con mezzi di credito usati nei giusti limiti delle leggi.

È questo l'istituto che dovrebbe procedere al graduale acquisto di nuove foreste da aggiungersi al demanio dello Stato.

Pronunziate da un uomo che domani sarà probabilmente di nuovo ministro hanno somma e fondamentale importanza le parole dell'on. Luzzatti sui mezzi di dotare il nuovo grande istituto. Egli crede che gli ultimi venti milioni che nel 1911 si attendono dalla conversione della rendita si dovrebbero sin d'ora per legge impegnare, metà in favore della invocata direzione autonoma delle foreste e per l'altra metà a migliorare la scuola primaria: *i due supremi bisogni della nazione.* È un impegno che prende oggi l'illustre statista, e « ogni qualvolta assunsi impegni — disse nella seduta del giorno successivo — la mia coscienza non tremava ».

Tutto questo prima della relazione dell'on. Raineri, che doveva appunto parlare del demanio forestale; ne riferì alla seduta pomeridiana del giorno 14.

Colla consueta sobrietà e precisione di linguaggio il relatore riassunse la materia. Calcolò in un milione d'ettari l'estensione del demanio forestale di Stato, necessaria all'Italia... È molto, e non v'è che arrivarvi per gradi.

L'on. Raineri prese nettamente posizione di fronte ai progetti dei ministri Cocco-Ortu e Bertolini, e volle chiarire la differenza essenziale tra ciò che vien proposto dal Governo e ciò che occorre. I ministri avanzano timide ed incomplete proposte con scarsi mezzi: è invece necessario un netto, vasto, coraggioso programma, con tutti

gli ajuti necessarii. I ministri vogliono lo Stato rimboscatore e non proprietario, perchè ancora hanno fede nella proprietà privata silvana; ma l'on. Raineri chiede si faccia un altro passo: lo Stato sia rimboscatore e anche proprietario del bosco ricostituito.

Però — e qui ribadisce le osservazioni fatte alla Camera a nome del *Comitato agrario nazionale* — grave errore sarebbe precipitare una riforma che in Italia non è ancora studiata e alla quale mancano affatto gli organi tecnici ed amministrativi. Perciò chiede uno studio preliminare, una raccolta, fatta in paese, di tutti gli elementi tecnici e scientifici atti a rendere sicuramente attuabile la grande riforma.

In altre parole chiede la nomina d'una commissione. Ma vuole che essa « si ispiri all'esempio inglese » e che proceda « con rapidità di metodo ».

Con questi temperamenti la proposta d'una commissione non spaventa l'assemblea, la quale la vota.

E. Ottavi.

Note di stagione

Mietitura frumento — Vitelli da latte.

Ritengo che quest'anno, contro le previsioni dei più, avremo una produzione di frumento superiore ad ogni aspettativa e sarà la conferma di quanto ripetevano i nostri vecchi, con il proverbio: *magio ortolan* (*umido*) *molta pagia e poco gran.*

E non solo i pratici ma anche le cronache agrarie di quasi due secoli ci assicuravano che la mancanza di pioggia nei mesi di marzo, aprile e maggio fu ragione di abbondanti produzioni di frumento.

Gli stessi illustri Lawes e Gilbert lo notarono in una speciale e interessantissima pubblicazione.

E infatti ciò che più di tutto nuoce al raggiungimento di elevate produzioni, oltre ai forti calori che fanno precipitare la maturazione, si è, senza dubbio, l'allettamento.

Basta osservare le spiche di un campo allettato e quelle di un campo diritto per notare l'immensa differenza. Le prime *magre* danno l'idea della miseria e le seconde turgide quelle dell'abbondanza.

E quest'anno, per fortuna nostra, sono più le turgide delle *magre* e dovremo fare il possibile perchè nulla vada perduto, così da trovare compenso ad altri mancati o ridotti raccolti.

Attendere la *completa* maturazione, oltre ai danni tante volte accennati, andremo incontro, ad una perdita per ragione dirò così meccanica: un chicco nutrito, se la spica dissecca, cade facilmente e va perduto.

Cominciare adunque quando la paglia tende ad assumere quel colore di giallo dorato sarà provvedimento opportuno con il proponimento, bene inteso, di non trebbiare subito.

Chi miete presto deve permettere al frumento di maturarsi in bica e sarebbe grave danno fare l'opposto.

L'appezzamento che sarà stato scelto per dare *la semina* si dovrà mietere ultimo, in modo che sia fisiologicamente maturo.

E non si lesini pel vino ai mietitori; se le fertili vallate nostre, ricche di splendide messi, producono anche vino si compia atto doveroso e patriottico consumandolo tutto sul luogo di produzione, senza portarlo sul mercato o far concorrenza a chi solo alla vite può chiedere il pane quotidiano.

Dare due litri di vino ad un mietitore sarà come venderli ad un valore quadruplo a quello segnato dai giornalièri listini, non solo, ma ci lascierà la coscienza tranquilla per aver fatto opera anche umanitaria.

*
* *

Sempre, ma più specialmente nei mesi d'estate, il vitello che allatta patisce la sete. Perchè vive di alimento liquido si ritiene non senta il bisogno di bere!

Ma non provate, amici lettori, anche voi il bisogno d'un buon bicchiere d'acqua, subito preso, alla mattina, una tazza di caffè e latte?

Quante volte la cattiva riuscita dei vitelli dipende dalle sofferenze prodotte dalla sete!

Ricorderò un fatto eloquentissimo: ammiravo, sempre, i lattonzoli di un appassionato allevatore polesano, il carissimo cugino Pietro Marchiori, e rimanevo sorpreso un dì quando il bovaio mi assicurava che vivevano di solo latte.

Nella stessa stalla assistei, in un pomeriggio d'estate, all'allattamento di parecchi vitelli, che andavano da un'età di 15 giorni ai 3 mesi.

Appena succhiato tutto il latte materno, come si fossero passati una

parola d'ordine, uno dietro all'altro corsero tutti all'abbeveratoio con un'avidità che mai avevo notato.

Alla mia sorpresa il vecchio bovaio soggiunse: l'acqua nella secchia, vicina alla greppia, nel box, come usasi, prende cattivo odore, perchè difficilmente viene cambiata spesso, ed il vitellino la rifiuta mentre mandandolo all'abbeveratoio si disseta più sicuramente.

Orgoglioso per la lezione datami proseguì: *con questo sistema, anche con vacche che danno poco latte* (*quando è poco è più ricco*) *ottengo sempre dei bellissimi vitelli.*

E i fatti confermavano quanto il buono e bravo boaro sosteneva.

E. PETROBELLI.

Il Congresso agrario meridionale di Napoli

L'on. Jatta è entrato per primo nel campo della disputa con un tema assai difficile: la crisi vinicola, problema che si presenta oggi giorno imperativo; le sue proposte, che figurano nell'ordine del giorno votato dai congressisti, concordano con quelle altra volta presentate dalla Società dei viticultori.

Siamo a Napoli, nella capitale morale del mezzogiorno, dove l'eloquenza non fa difetto anche se talvolta va a scapito dell'opportunità della parola; ma che importa? L'entusiasmo meridionale ha un lato veramente simpatico — lo ha detto anche l'avv. Majorana, congressista magniloquente.

L'on. Jatta, oratore conciso e positivo, è stato certamente frainteso nell'ultimo comma del suo ordine del giorno, e n'è balzata fuori l'eterna questione separatista. Questione immaginaria, perchè i viticultori settentrionali non hanno mai pensato, neppure vagamente, che la riduzione dei vigneti debba procedere a cominciare dal mezzogiorno; hanno forse desiderato, e può darsi sia a torto, che ognuno venda i proprî vini sui proprì mercati, ma nulla al di là di questo, perchè si pensa che non sia possibile ottenere la prosperità del tutto, senza ottenere la prosperità delle parti.

L'idea di una solida organizzazione commerciale, comparsa questo inverno al Congresso di Roma — relatore il prof. Mondini — ricomparve, fuggevolmente.

Vi fu chi manifestò il desiderio di non chiudere la discussione se

non quando un provvedimento urgente, pratico, immediato, fosse stillato dalle menti colà riunite, ma non essendosi scoperto nulla di nuovo visto che il tempo stringeva e che lo Stato avrebbe fatto orecchie di mercante alla spiritosa proposta di vendergli tutte le distillerie esistenti perchè distilli per suo conto l'esuberanza del vino giacente, immagazzinando l'alcool, salvo a venderlo in tempi migliori, si passò al primo ordine del giorno.

*
* *

Che cosa è un congresso? Si è domandato il *prof. Savastano.* E' un'adunanza di persone che discutono determinate questioni e che fanno dei voti. Ma se un voto è presto fatto, a fare un albero silvestre occorrono anni ed anni, e poichè, soggiunse il relatore, *il tempo è legname*, ha fatto voti e con lui il congresso, perchè si piantino alberi e non si perda tempo. Non dimentichiamo che nel 1907 è mancato in Italia legname per 145 milioni di lire.

Con quella particolare competenza, a tutti nota, il Savastano ha parlato del rimboschimento nell'agro meridionale, e in generale del grande problema silvano nazionale, verso la soluzione del quale la nostra legislazione silvana intende avviarsi, svecchiando con essenziali modifiche la legge forestale del 1871. Lo Stato è chiamato ad assumere la parte più difficile, il rimboschimento delle vette e dei fianchi delle alte montagne ora denudate; quelle cime rase che colpirono lo Zanardelli di doloroso stupore — come ebbe a narrarci l'on. Matera — nel suo viaggio di Basilicata; vette che rimarranno tali, se lo Stato non provvederà ponendosi risolutamente sulla via dell'acquisto e della espropriazione.

Si è ancora parlato di ordinamento dei demanii comunali — questione assai delicata — come osservò il Bordiga; dell'avidità dei branchi di capre che scorazzano da pirata, distruggendo vivai ed impianti, e si è dato liberamente una patente di somaro a certi ispettori forestali.....

*
* *

L'on. *Scorciarini-Coppola*, relatore sul tema « per il riordinamento della viabilità campestre », ha efficacemente lumeggiato le deplorevoli condizioni delle strade vicinali o rurali nelle provincie meridionali e nelle isole, affermando che le poche e vaghe disposizioni presenti, comprese nella legge sui Lavori pubblici 1868, si sono dimostrate del tutto insufficienti, ed ha invocato un'apposita legge con disposizioni organiche, semplici e spedite per la sollecita costruzione, sistemazione e regolare manutenzione della intera viabilità.

*
* *

Una erudita, magistrale conferenza, svolse il *Bordiga*, sulle irrigazioni del mezzogiorno d'Italia. Egli è riuscito così convincente che pareva di vedere zampillare acqua da migliaia di fori, in tutta la Puglia sitibonda.

Noi camminiamo sopra l'oro; chè l'acqua è oro per chi ha tornaconto di pagarla, per alcune colture 10 cent. al m^3., e non possiamo ancora valercene. Così parlò il relatore e aggiunse che fa mestieri si proceda alla esatta constatazione dell'entità di ogni risorsa irrigatrice nel mezzogiorno, perchè ogni minima vena di acqua sia utilizzata; importa che si facciano indagini sulla esistenza delle acque sotterranee, che sorgano per speciali stanziamenti nel bilancio dello Stato uffici competenti per la preparazione di progetti definitivi e per l'esecuzione delle opere d'irrigazione.

La legislazione attuale favorendo i consorzii per la derivazione e distribuzione di acque per usi agrarii, va tutta a beneficio delle regioni settentrionali, dove tali consorzi esistono, e poichè nel mezzogiorno è vano sperare, ancora per non breve tempo, nella costituzione di tali consorzii, si vuole che gli aiuti concessi dallo Stato siano equamente distribuiti. Per questo è necessario favorire con sussidii anche la piccola privata irrigazione, è d'uopo incoraggiare le imprese private per l'esecuzione di tale opere.

*
* *

E siamo finalmente alla questione malarica, serrati nel ciclo palude-malaria latifondo-palude, dal quale ancora non sappiamo come uscire. Ci indica la via e ce la illustra il prof. *G. Rossi*, il quale dopo averci meravigliato ieri, alla gita di Portici nel laboratorio per la macerazione di piante tessili, con le sue fibre di canapa ottenute col suo sistema, dai fermenti selezionati, guadagna ora tutta l'attenzione e l'assentimento, sui campi dimostrativi agricoli antimalarici di Stato e sul voto espresso che il Governo, nell'attuale progetto di legge, non solamente *possa*, ma *debba* estendere ai territori bonificati col concorso dello Stato, le disposizioni delle leggi per il bonificamento dell'agro romano, in caso che non venga ottemperato dai proprietarii l'obbligo della bonifica.

Spezzato così il ciclo e giunti a più spirabile aere, si potrà finalmente con la coltivazione più intensa delle terre, eliminate le cause che ostacolano l'incremento dell'allevamento del bestiame, raggiungere quella alta produzione i di cui limiti, così come ha detto il dott. d'Accadia, saranno segnati dalla potenzialità delle terre meridionali.

Non è mancata neppure la novità sorprendente: Una macchina per zappare, ideata dal marchese Imperiali che ha funzionato alla Scuola

di Portici a mezzo di un motorino elettrico. Un gentiluomo di tal fatta che inventa la macchina per zappare; principi e grandi proprietari che in buon numero, per più giorni, discutono di questioni agrarie e vi si appasionano, sono pel mezzogiorno d'Italia fenomeni sintomatici. *All right!* Non resta che tradurre in fatto i buoni propositi, prima che le parole si disperdano, e a questo scopo, certamente, si è costituito, subito, un comitato agitatore permanente.

A. Cravino.

Concimi e concimazioni

NUOVE IDEE E NUOVE OSSERVAZIONI

I.

La ragione dei benefici effetti dei concimi è stata per lungo tempo attribuita alla provvista di alimento minerale per le piante in una forma più solubile o assimilabile di quella che si trova nei terreni di minore produttività.

Fatti contradditorii da spiegarsi. — Vi sono però tre fatti i quali non furono mai soddisfacentemente spiegati e che stanno contro la detta ipotesi:

1° La letamazione ha in generale un valore fertilizzante maggiore di quello che sarebbe portato dalla quantità di alimenti minerali per la pianta in esso contenuti.

2° Le piante contengono comunemente tanto, o di più, silice, ferro, alluminio, magnesio, e sodio quanto azoto, acido fosforico, potassa o calce; e il primo gruppo di elementi è tanto necessario alla vita delle piante ed è ugualmente insolubile nei suoi composti nel suolo come il secondo gruppo di elementi; eppure quelli sono raramente usati con vantaggio quali fertilizzanti e commercialmente anzi non si considerano nemmeno fra gli alimenti della pianta.

3° Certe sostanze non alimentari per le piante, come il solfato di rame, il solfato di ferro, il sale comune, ed altre 30 o 40 sostanze le quali sono state provate di tempo in tempo, hanno dato buoni risultati concimanti.

D'altronde, siccome non è possibile spiegare ogni fatto con ipotesi e siccome noi vediamo che applicando azoto, acido fosforico e potassa noi otteniamo i più grossi raccolti, noi siamo usi a ritenere come provato che essi soltanto o principalmente essi agiscano nell'alimentazione della pianta.

Un altro fatto noi abbiamo conosciuto da lungo tempo e che non siamo stati capaci di spiegare soddisfacentemente: piante nane o piante di terreni sterili spesso contengono una più grande quantità di ceneri che non le migliori piante cresciute sul più produttivo terreno. Ciò indicherebbe che su quel povero suolo le piante sono state capaci di prendere più potassa, acido fosforico e calce che quelle cresciute in buone condizioni.

I chimici del *Bureau of soils* nel dipartimento d'agricoltura di Washington hanno recato in questi ultimi anni una serie ricchissima e molto importante di contributi allo studio dell'intima azione dei concimi nella produzione di buoni raccolti. Un riassunto delle investigazioni fatte è dato da Milton Whitney in un recente lavoro (1) dedicato allo studio dei terreni degli Stati Uniti.

I più moderni e progrediti lavori scientifici hanno dimostrato che i comuni concimi hanno un'altra ed importante funzione nel mantenere il suolo adatto e sano per le piante.

Virtù del terreno. — La naturale provvista di alimenti minerali per le piante viene direttamente dalla soluzione delle particelle minerali del terreno. Questi minerali danno una diluitissima soluzione, ma adeguata in quantità e rapidità di soluzione ai bisogni dei comuni raccolti. Inoltre il terreno ha un gran potere assorbente e i concimi minerali solubili applicati al suolo non rimangono lungamente nell'acqua libera o capillare nella quale si suppone si alimentino le piante. Cioè, quando un sale solubile fosfatico è aggiunto al terreno nelle quantità usuali oppure anche in quantità maggiori dell'ordinario, non può sempre essere ottenuto col semplice lavaggio del suolo, come esso è tratto dalla soluzione e fermamente trattenuto dalla superficie delle particelle solide, e la umidità del suolo non è sensibilmente arricchita da questa applicazione.

Sostanze tossiche nel terreno. — E' stato dimostrato che un'altra causa dei minori raccolti, anche quando le condizioni del terreno sono soddisfacenti, risiede nella presenza di sostanze organiche tossiche nel terreno medesimo, risultante in parte dalle coltivazioni prima praticate in quel terreno e molto frequentemente anche dalle trascuranze negli adatti lavori. Un buon numero di queste sostanze tossiche è stato separato dal suolo, studiato e identificato. Si tratta piuttosto di composti insta-

(1) M. Whitney — « *Soils of the United States* ». — Vedi specialmente la 1ª parte « *Results of recent soil investigations* ». — Washington U. S. depart. of agric. 1909.

bili sotto certe condizioni del terreno. Così essi possono essere facilmente ossidati o disgregati in altri corpi molto meno tossici o anche benefici, e spesso questa ossidazione o decomposizione avviene più facilmente se delle sostanze organiche rapidamente decomponibili come quelle del letame sono poste con esse a contatto.

La sterilità dovuta ad uno di questi composti tossici del terreno viene trasmessa ad un estratto del suolo (acqua la quale ha saturato il terreno) e se delle piantine si mettono a vegetare in tale estratto sterile, la vegetazione può essere migliorata solo in queste maniere:

1. coll'aggiunta di certi sali fertilizzanti; 2. con sostanze organiche facilmente ossidabili, come il pirogallolo; 3. colle sostanze assorbenti quali il carbone, il cotone, o la carta da filtro; 4. colla semplice ebollizione; 5. col diluire gli estratti del suolo con acqua distillata pura. L'effetto di miglioramento sulla vegetazione comunemente attribuito a questi agenti non può essere ascritto al potere di nutrizione della pianta, perchè questo potere è posseduto soltanto da alcuni di essi.

Curiosi effetti dei concimi. — Il primo ed immediato effetto dei concimi è talora deletereo. Anche se il nitrato di soda viene aggiunto ad un terreno il quale notoriamente corrisponde per questo concime ed un estratto del terreno è fatto immediatamente dopo aggiunto il concime, questo estratto può non essere benefico come l'estratto di un suolo sterile, mentre che se il nitrato è stato mantenuto in azione sul suolo per parecchi giorni prima di fare l'estratto, esso sarebbe stato molto più miglioratore. Identica cosa è stata osservata con i fosfati solubili, cioè che occorra un tempo apprezzabile perchè appaiano i benefici risultati; il primo effetto è spesso deletereo. Ciò è anche pure pronunciato nel caso dei sovesci, i quali devono agire per un certo tempo sul suolo prima di essere adatti alle piante, quantunque si tratti in generale di questione di pochi giorni. Quando dei nitrati sono aggiunti ad estratti di terreno sterile e vi vegetano piante, essi scompaiono spesso interamente dalla soluzione prima di avere compiute del tutto il loro benefico effetto come è mostrato dalla migliorata vegetazione del secondo raccolto di piante nella stessa soluzione dalla quale i nitrati furono presi dal primo raccolto.

I concimi e le sostanze tossiche nel terreno. — I concimi distruggono o cambiano le sostanze tossiche conosciute, talora combinandosi con esse per formare dei sali i quali non sono tossici e talora effettivamente aumentando la proporzione nella quale le sostanze tossiche organiche vengono ossidate. Molto spesso le piante distruggono da sè i

materiali tossici, e piante e concimi insieme spesso agiscono assai più facilmente e più efficacemente che non da soli.

E' evidente, d'altronde, che i concimi interrati creano migliori condizioni pei raccolti. Nello scomporsi i concimi operano talune funzioni; agiscono su certi costituenti del suolo che fino allora ritardavano od ostacolavano la vegetazione delle piante, e l'ossidazione, o altri cambiamenti, rendono il terreno un miglior ambiente per la vegetazione delle piante.

Azione fisiologica singola dei concimi. — I risultati delle prove fatte in vaso e quelli dell'esperienza sui campi, sembrano indicare nel maggior numero dei casi che i nitrati aumentano la vegetazione delle piante; che i fosfati tendono piuttosto a frenare questo rigoglio vegetativo e a produrre relativamente più seme, mentre la potassa sembra promuovere specialmente la formazione dell'amido (sviluppo dei tuberi delle patate, ad esempio) e a migliorare la qualità dei frutti (es. le mele). La ragionata combinazione di questi elementi mostra spesso gli effetti che da ognuno erano da attendersi. Così una miscela con azoto e fosforo aumenta la vegetazione e anche il rendimento in granella del frumento. Nella stessa guisa la somministrazione di moderata quantità di azoto, sotto forma di nitrato o di sostanza organica, insieme a potassa aumenta il prodotto delle patate. Indubitatamente colla combinazione razionale di questi vari elementi si modifica il raccolto entro i limiti desiderati.

L'influenza delle stagioni sull'effetto dei concimi. — Un altro fatto deve essere ben tenuto presente negli studi degli effetti dei concimi, ed è che questi sono grandemente influenzati dalle condizioni del tempo. E' di esperienza comune che una miscela di concime o un singolo concime elementare, il quale ha quest'anno un deciso effetto benefico, non lo ha o lo ha assai minore l'anno prossimo, pur nello stesso terreno e sulla stessa pianta, se le condizioni di stagione sono variate. Questo fatto è inesplicabile coll'idea della nutrizione minerale.

Ma se noi consideriamo il suolo come un ricettacolo degli escréti della pianta e dei rimasugli organici i quali, in certe forme possono essere dannosi alle coltivazioni susseguenti, e che questi residui organici debbano, per rendere il terreno soddisfacente per le piante, venir distrutti mediante ossidazione o in altra guisa, allora noi possiamo facilmente comprendere che la temperatura, l'umidità (dell'aria e del suolo) e forse anche la luce solare e il vento, possono modificare il processo pel quale questa distruzione è resa possibile e i corpi intermedi che possono essere formati. Nella distruzione della materia organica mediante fermentazione o altro, non soltanto uno ma diversi corpi inter-

medi vengono formati, (alcuni dei quali possono essere benefici e altri nocivi alle coltivazioni) ognuno avente proprietà caratteristiche diverse e reazioni coi sali minerali. In altre parole, se noi consideriamo la coltivazione del terreno come un metodo per promuovere la fermentazione allo scopo di facilitare taluni necessari cambiamenti organici e di rendere il terreno profittevole e sano per un raccolto susseguente, allora noi possiamo aspettarci un'influenza del clima sugli effetti dei concimi poichè avremo differenti prodotti intermedi di decomposizione formativi nella distruzione della materia organica sotto l'influenza della diversa umidità e delle diverse condizioni termiche.

A. MARESCALCHI.

Bianco e Nero

SCORIE - AZOTO - MEDICA

Bianco ci comunica:

Non abbiamo potuto resistere alla tentazione di fare una visita a Nero.

Lo trovammo tutto contento per la pioggia caduta l'altro giorno e lieto di vederci. Ci rallegrammo reciprocamente della buona salute ed andammo a visitare i frumenti.

I grani sono belli.

Soprattutto volle farci vedere un ristoppio che è una meraviglia.

Noi, vecchi del mestiere, facemmo le più grandi esclamazioni e lo pregammo di volerci dire il segreto della concimazione da lui adottata.

Egli ci confidò che aveva usate le scorie Thomas e l'**azoto.** Al sentir Nero a pronunciare la parola « azoto » per poco non l'abbracciammo.

Sicuramente il mondo progredisce e Nero è una cara e simpatica persona.

Peccato che coltivi poca erba medica!

*
* *

Qualche parola di commento.

Tutto questo sta bene e può interessare fino ad un certo punto il lettore. Intanto non si dice che quantità di scorie Thomas abbia usato Nero. Crediamo sia quella di sei quintali ad ettaro, ad ogni modo sarebbe stato utile il farcelo dire. Poi vi è un'altra questione. Si devono sempre usare le scorie Thomas? Io sono d'avviso che se il prezzo dell'unità di anidride fosforica aumenta in modo eccessivo siano più convenienti i perfosfati. Quest'autunno ad esempio i perfosfati saranno a basso prezzo, il volere usare le scorie e pagarle più care dei perfosfati è un errore. Si dice, ed è vero, che le scorie hanno una buona azione nelle terre povere di calcare, perchè sono ricche di calce.

Anzitutto bisogna ben considerare che le scorie hanno solo circa il 10 0[0 di calce libera, dimodochè dove si sparge 1 quintale di scorie si immettono nel terreno circa 10 kg. di calce attiva e non di più.

Se avete delle terre povere di calce, chi vi impedisce di adoperare direttamente tale sostanza?

Ho dei buoni e cari amici che usano largamente la calce e se ne trovano arcicontenti.

Poi si parla dell'*azoto* e non si dice sotto che forma è stato somministrato dopo averci fatto ammirare il famoso ristoppio. Ciò è grave, come pure gravissimo il non averci detto che quantità di azoto si è adoperato.

Forse si tratta di solfato ammonico, (1 q.le per ettaro) perchè quest'anno a primavera asciutta è stato ad esso favorevolissimo.

Ma il solfato ammonico non si può mescolare colle scorie e potrebbe invece trattarsi di nitrato di soda. Mistero!

Io, senza essere Nero, ho un bel campo di frumento Gentil rosso concimato appunto con scorie e solfato ammonico, l'autunno scorso (prima ho sparso le scorie, ho erpicato, e dopo ho gettato il solfato ammonico) e sono certo di produrre più di 30 q.li ad ettaro.

Ad ogni modo sarebbe bene essere un po' più precisi.

L'ultima esclamazione « peccato che coltivi poca erba medica » è curiosa. Cosa c'entra l'erba medica con la « cara e simpatica persona? ».

Quel « peccato » dimostra che lo scrittore ha una grande debolezza per l'erba medica. Certamente è bene avere una tale debolezza in confronto ad altre più pericolose.

Sicuramente la coltivazione di questa leguminosa è di una grande utilità nelle terre asciutte.

Io stesso sono convinto che se si coltivasse meno granturco e più erba medica, il reddito delle campagne non irrigue aumenterebbe enormemente ed invito i lettori ad estendere la coltivazione di tale pianta benefica. Sarebbe stato doveroso il persuadere Nero di tale verità, ma si poteva fare a meno di mettere l'ultima frase nel comunicato in discorso.

Nero potrebbe offendersi. E. Voglino.

La lubrificazione delle macchine agricole

CHE NON HANNO LUBRIFICATORI

Abbiamo detto in un articolo pubblicato nell'ultimo *Coltivatore*, del modo di lubrificare gli apparecchi e le macchine munite di lubrificatori

con serbatoio del lubrificante. Ci accingiamo ora a dire della lubrificazione dei movimenti non provvisti di lubrificatori.

a) Nelle macchine le quali per funzionare devono circolare, l'attenzione deve essere soffermata in primo luogo sulle ruote portanti. Qualunque ruota portante, di qualsiasi macchina o veicolo, deve essere lubrificata prima dell'attacco.

Dobbiamo però fare una distinzione fra le ruote senza bussola, ricoprente l'estremità dell'asse, e le ruote con bussola.

b) Le prime dovranno essere lubrificate almeno una volta per ogni mezza giornata di circolazione, non importa se con olio oppure con grasso comune da carri.

Se le ruote sono munite di grassatori a grasso consistente, tipo Stauffer, ai quali si dà la pressione a mano, sarà sufficiente di serrare il coperchio di un giro ogni quarto di giorno.

Però, ed in ogni caso, se la lubrificazione è stata per qualche tempo trascurata, e dietro a ciò si è verificato un consumo nell'asse, sarà necessario lubrificare una volta di più di quanto sopra abbiamo indicato.

c) Nelle ruote portanti, con bussola di testa, la quale forma una vera scatola di tenuta, si può versare una discreta quantità di lubrificante, senza il pericolo che questo coli per terra. In questo modo sarà sufficiente lubrificare una sola volta per giorno trattandosi di un lavoro continuo. Se trattasi di una macchina, come per esempio la trebbiatrice, la quale non deve essere traslocata che alla distanza di giorni, la lubrificazione delle ruote potrà durare anche molto tempo di più. Soltanto, ad ogni dislocazione, sarà buona cosa di rinfrescare la lubrificazione con una goccia d'olio.

d) *Aratri.* — I loro perni, e le caviglie giranti, sempre secondo gli opportuni consigli del prof. A. Lonay che qui riassumiamo dall'*Automobile agricole*, vanno lubrificate all'arrivo dell'apparecchio nel campo e due volte al giorno, il mattino e dopo pranzo, prima di ricominciare il lavoro.

Per le ruote portanti dell'avantreno, vedere quanto è detto sopra, e quello sia detto per tutte le ruote.

e) *Spandiconcimi* e *seminatrici.* — Lubrificazione generale arrivando al campo, poi si dovranno lubrificare 2 volte per giorno i movimenti lenti, e 4 i movimenti rapidi, quali i perni dell'albero distributore degli spandiconcimi e delle seminatrici.

f) *Falciatrici.* — All'arrivo nella prateria devesi praticare una lubrificazione generale, versando anche un po' d'olio nelle bussole delle ruote dove agiscono i tendelli dello scatto libero.

Ogni mezz'ora, mettere un po' d'olio alle due estremità della biella come pure sulla pattina su cui scorre la sega.

Se poi i fori di lubrificazione della biella, sono muniti di stoppino in cotone, sarà sufficiente di versarvi olio ogni ora, come pure alla pattina della sega, la quale riceverà l'olio che cola dalle articolazioni della biella.

Gli altri movimenti, comprese le ruote, dovranno essere lubrificati ogni quarto di giorno.

E' a notare che gli ingranaggi della falciatrice si lubrificano coll'olio che cola dai supporti dei loro alberi. Purtanto, alla messa in movimento di una nuova macchina, sarà bene mettere un po' d'olio fra i denti degli ingranaggi.

Alla messa in azione di una nuova macchina, si dovrà anche aver cura di lubrificare per bene la pattina della sega.

L'apparecchio tagliatore, non dovrà poi più essere lubrificato, ma dovrà essere tenuto sempre perfettamente pulito.

g) *Voltafieno.* — Lubrificazione generale ogni quarto di giorno, ad eccezione degli ingranaggi i quali approfittano dell'olio che cola dai loro alberi.

h) *Rastrello a cavallo.* — Ogni giorno, una goccia d'olio alle articolazioni delle leve, come nei manicotti dei denti; nei sistemi nei quali i denti non sono fissati all'asse.

k) *Mietitrici-legatrici.* — Alla partenza dalla fattoria, si dovrà lubrificare unicamente le ruote portanti.

All'arrivo sul campo fare una lubrificazione generale comprendente la ruota motrice e la ruotina portante la piattaforma, ambedue poi dovranno essere lubrificate ogni quarto di giorno. Per le altre parti attenersi a quanto si è detto per le falciatrici, e ciò sia detto pure per le mietitrici semplici.

j) *Scalzatore per barbabietole.* — Lubrificazione generale dei perni, ecc. ogni quarto di giorno.

l) *Trebbiatrici.* — Lubrificazione generale prima della messa in movimento, riempimento dei lubrificatori a serbatoio. Nuova lubrificazione ogni quarto di giorno e visita ai lubrificatori con serbatoio per regolarli e riempirli nel caso di bisogno. Durante il funzionamento, sorvegliare specialmente i cuscinetti del battitore e del ventilatore di cui i perni sono a movimento rapido, e dove il lubrificante, soprattutto se non è di buona qualità può consumarsi relativamente presto.

m) *Imballatrice della paglia e legatrice.* — Lubrificazione generale ogni quarto di giorno, ad eccezione dell'apparecchio legatore, e

della pattina, nella quale devesi lasciare cadere qualche goccia d'olio ogni tre quarti d'ora circa. Ci si accorge del bisogno della lubrificazione quando le parti soggette allo sfregamento diventano luccicanti e completamente secche.

n) *Vagli e svecciatoi.* — Funzionanti a mano, lubrificazione ogni mezza giornata per funzionamento a motore; lubrificazione quattro volte al giorno.

o) *Trinciaforaggi, trinciatuberi, schiacciagrani, molini.* — Olio 4 volte al giorno. Nei grossi trinciaforaggi, sorvegliare il cuscinetto dell'albero portante il volante.

p) *Scrematrici, zangole, mescolatore del burro* (Apparecchi diversi per fattorie). — Lubrificazione ad ogni inizio di movimento.

q) *Macchina a vapore e altri motori.* — I cilindri e cassetti di distribuzione sono da lubrificare tutte le ore alle macchine a vapore. Nei motori a esplosione la lubrificazione del cilindro è continua. Gli altri movimenti dei motori a vapore ed altri tipi (pattini, perni, articolazioni, ecc.) sono da lubrificare 4 volte per giorno se non sono munite di lubrificatori automatici.

Per gli istrumenti non nominati, si agirà a seconda del loro genere per analogia.

Potrà darsi non sia necessario d'osservare, proprio esattamente, le nostre indicazioni, ma occorrerà che il meccanico-conduttore, soprattutto per le macchine a movimento celere, tenga costantemente, la mano, il naso, l'occhio e l'orecchio in attenzione ai perni a fine di evitare qualsiasi difetto momentaneo di lubrificazione. Questi, a seconda dei casi possono rilevarsi per un riscaldamento, odore di olio bruciato, di ingranamento, quando si verifichi che per far girare l'apparecchio occorra uno sforzo maggiore.

Noi abbiamo detto quello che conveniva fare in questo caso: al conduttore spetta di vegliare.

O. Signorini.

Libri nuovi

M. De Acapulco — *Nuevo procedimiento para elaborar el aceite de oliva* — Sevilla, Biblioteca agraria Solariana, 1909, prezzo pesetas 1,75.

Viene qui ampiamente illustrato il nuovo procedimento Acapulco per l'estrazione e la lavorazione degli olii; non è ancora detta l'ultima parola su questo metodo, ma esso sembra degno di studio e prova.

Prof. A. Castroviejo — *La cooperación en la agricoltura* — Sevilla, Biblioteca agraria Solariana 1909, prezzo pes. 2,75.

Passa in rassegna i vari tipi di cooperative agrarie: di credito, di consumo, di produzione, di vendita, di assicurazione e per ognuna dà ampie nozioni sul funzionamento.

A. Viappiani — *Attività della Cattedra ambulante di agricoltura di Chieti nel 1908* — Chieti, tip. N. Zeno, 1908.

La Cattedra di Chieti ha continuato nel suo ottimo programma di intenso e devoto lavoro pel progresso dell'agricoltura Chietina, lavoro molteplice per forma e tutto ispirato a saggia conoscenza dell'ambiente; rallegramenti coll'egregio prof. Viappiani.

Prof. G. Caruso — *Agronomia* - 2ª edizione — Torino, Unione tipografica editrice, 1909, prezzo lire 10.

Questo grosso volume che contiene tutta la materia della vera agronomia è ordinato secondo le lezioni che il prof. Caruso tiene all'Università di Pisa. Nel preparare la presente seconda edizione, l'Autore ebbe cura di rivedere, ampliare ed aggiornare. Il libro è diviso in tre parti: ambiente in cui vivono le piante (clima, terreno); apparecchiamento del terreno (lavori, concimi, ecc.); e mezzi riproduttori delle piante (semina, altri mezzi di moltiplicazione, governo, consociazione e rotazione delle piante).

Ufficio d'incoraggiamento per esperienze di concimazione — *Quali concimi potassici si devono usare?* — Roma, Coop. tip. Manuzio, 1909. Gratis presso l'Ufficio medesimo, via Castelfidardo, 51.

I. Guareschi — *Supplemento annuale all'enciclopedia di chimica* — Torino, Unione, tip. ed., 1909. Abbonamento annuo lire 15.

L'ultima dispensa tratta della radioattività e porta uno studio sulla deferizzazione delle acque potabili.

G. Cuboni — *I problemi dell'agricoltura meridionale* — Roma, Coop. Manuzio, 1909.

In questa breve comunicazione l'illustre direttore della Stazione fitopatologica di Roma sintetizza le difficoltà climatiche e sociali nelle quali si dibatte l'agricoltura meridionale, di fronte alle colture erbacee, e invece i tesori dei quali può disporre per le colture arboree frutticole. Ma, giustamente avverte, a queste colture non ancora si sono volti lo studio e la sperimentazione: occorre, urge farlo se non vogliamo che il nostro Mezzogiorno perda anche negli olii, negli agrumi, quel primato che finora ebbe. A. M.

Briciole.

Solidali nella difesa del paese, solidali anche nel volerlo prospero e ricco.

La Camera ha dunque votato a grande maggioranza i nuovi fondi per la difesa del paese.

Però dalla lunga discussione è emerso questo: che dai più che vi presero parte si è insistito anche che insieme alla difesa si pensi di più alle fonti delle prosperità del paese quali sono appunto e principalmente l'agricoltura, il commercio e l'industria. Senza di esse la stessa difesa riuscirebbe sterile ed inefficace.

L'on. Giolitti disse che nessuno cerca l'amicizia dei deboli, ed avrebbe potuto aggiungere anche che nessuno cerca l'amicizia e l'alleanza coi poveri.

❧

La tignuola dei meli: « Sero medicina paratur ».

Il vecchio aforisma è sempre vero anche quando si applichi alla medicina delle piante.

Quest'anno abbiamo un' invasione immane dell'*Hyponomeuta malinellus*, la *tignola* che distrugge ed annienta quasi affatto la produzione dei nostri meleti.

Ebbene coloro che hanno seguito i buoni consigli di irrorare in tempo le piante o con *estratto fenicato di tabacco* o meglio con soluzione di *arsenito di soda,* secondo la formola da noi indicata ed hanno fatto ciò *in tempo* cioè o prima od appena che il bruco iniziava la sua apparizione si sono salvati; gli altri no.

Serva la lezione per l'avvenire! e per ora?

❧

Raccogliere e bruciare le borse della tignuola del melo.

Per ora ecco il consiglio che possiamo dare ai proprietarii di meli invasi dalla tignuola.

Le piante di melo non curate in tempo sono addirittura riarse come in pieno inverno dall'insetto divoratore il quale s'annida ora sotto forma di larva entro *nidi* o *borse* di fili serici fortissimi, d'onde incrisalidandosi uscirà poscia farfalla a deporre nuove uova e perpetuare il male in avvenire!

Guai a lasciarli liberi questi voracissimi vegetatofagi del melo!

Raccogliere e bruciare tutto: ecco il mezzo efficace per debellarli.

Ma chi lo farà?! Ecco proprio il caso in cui un po' di coercizione nell'interesse di tutti non sarebbe inopportuna.

❧

Le cavallette infieriscono!

Gli scorsi giorni alla Camera si è parlato molto di cavallette di quelle *reali* cioè, e non di quelle *metaforiche,* che affliggono spesso più delle reali le nostre campagne!

In Sardegna, in Sicilia, in Calabria ed altrove le cavallette menano strage, ed i proprietari si rivolgono sbigottiti al Governo. E il Governo provvede come può, coi mezzi miseri di cui dispone il Ministero di agricoltura.

Ma poichè il male purtroppo si generalizza, si estende e s'intensifica,

non sarebbe il caso che sorgessero nei paesi soggetti a questo disastro col concorso del Governo dei *consorzi di difesa contro* le cavallette ?

Ecco una buona idea che ci pare degna di essere raccolta.

❦

Impazienze dannose circa il parassita della diaspis.

A proposito di quanto è stato scritto nell'ultimo numero dall'illustre prof. Berlese, è bene che gli interessati frenino la loro spiegabile impazienza di vedere se il parassita ha attecchito o meno e si astengano affatto dal sottoporre la pianta ad un esame inteso a questo scopo, poichè nei primi mesi è difficile fare questa constatazione, tanto più per chi non ha pratica in queste cose, e quindi si corre il rischio di compromettere l'esperienza od almeno di sciupare inutilmente dei parassiti. Dopo qualche mese la constatazione riescirà meno difficile, specialmente se fatta da persona esperta e finalmente dopo un anno facilissima a tutti, appunto per una forte percentuale di individui parassitizzati di Diaspide e di altri che presenteranno già il foro di schiusa della Prospaltella.

❦

L'incoltura della vigna fa strada.

Fa strada, non a titolo di studio e di sperimentazione, ma perché i bassi prezzi e la difficile vendita del vino disamorano dalla vite.

Alcuni nostri corrispondenti, mandando le risposte al questionario sull'aspetto dei raccolti (che pubblicheremo nel prossimo numero) ci dicono che l'incoltura dei vigneti è divenuta la regola.

Ora se questa incoltura è limitata allo stretto prosino sul quale sono allineate le viti, non può far gran male. Così, per lo meno, attestano le nostre esperienze che sono al loro 6° anno.

Ma se è estesa per tutto l'interfilare, e se questo interfilare è divenuto un campo... d'allevamento di erbaccie spontanee, o perchè invece non trasformarlo in campo di erbaio utile ?

Passare con un aratrino da vigneti, per stretto che sia l'interfilare è possibile, seminare una pianta da erbaio estivo, sarà tanto di guadagnato in quest'annata di penuria foraggiera.

❦

Quali erbai si possono seminare ora.

Noi abbiamo seminato in qualche interfilare rimasto libero ora del *moha* o panico d'Ungheria. (*Panicum germanicum*). Ne seminammo in ragione di 15 kg. l'ettaro; una concimazione con nitrato sodico 150 kg. ad ettaro e perfostato 2 q.li

Il moha dà di più del miglio; in collina arriva a 150-160 q.li di roba verde per ettaro; si può anche ridurre a fieno.

In altri interfilari abbiamo messo del gran saraceno o fraina (*Polygonum fagopyrum*): si semina a spaglio in dose di 150 litri ad ettaro, anche qui una buona concimazione e nient'altro. Può dare 150-180 q.li di foraggio verde ad ettaro.

❧

Stanchezza del terreno anche per la medica?

La domanda è posta dagli agricoltori del Reggiano.

Si lamentano colà che le mediche non vengono più come una volta, che sono meno vegete, più filanti.

Quella cattedra benemerita avverte che forse ciò deriva da squilibrio di concimazioni, forse da mancanza di potassa, forse di calce.

E noi invitiamo a pensare anche a qualcuno dei fatti messi in luce dalle ricerche americane delle quali ci intratteniamo in questo numero.

Ma intanto, si faccia riposare il terreno, mettendo piante che utilizzino le riserve accumulate pur dando copiosa messe di foraggi. E granturco foraggero, e dopo segale; e veccia, fien greco, bietole da foraggio e simili.

❧

La rullatura del riso: il bene e il male.

Il bene è questo: rompe e mortifica quelle erbe infeste che sono a foglia grassa, e i ciperi. Dove c'è invece molto *giavone*, e pochi ciperi fa niente.

La rullatura fa risparmiare parecchio nella mondatura.

Il male è questo: nelle risaie dove abbonda l'alga verde, questa diviene più spessa e bisognerà poi combatterla o coi rastrelli o col solfato di ferro.

Dove la rullatura si fa tardi, quando il riso già comincia a formare i piccoli steli, può tornare molto dannosa perchè le piantine di riso, osserva il prof. Novelli, emettono dai nodi aderenti al terreno numerose radici con nuovi steli, *figli* tardivi, che non maturano, che togliono vigore ai principali e che danno risi poco uniformi alla maturanza e meschini.

❧

Buoni effetti della poltiglia sulfocalcare contro la ticchiolatura del pero.

L'egregio dott. Francesco Frattina di Motta di Livenza al quale avevamo consigliato questa poltiglia, ci scrive:

« L'ho sperimentata nel mio frutteto e vi dico il vero che il risultato fu superiore ad ogni aspettativa.

« Le foglie dei peri erano invase con insolita intensità dalla ticchiolatura. Dopo una sola irrorazione con la poltiglia in parola ogni traccia di malanno sparì. Le foglie pulitesi dallo strato di poltiglia che le ricopriva, apparvero di un bellissimo verde brillante e senza traccia di malattia.

« Ripetei l'operazione dopo una quindicina di giorni ed ora il mio frutteto si mostra florido e sanissimo ».

La formola di questa poltiglia fu da noi data nel penultimo *Coltivatore* (23) a pag. 728.

La pompetta per disinfezione in apicultura.

Per irrorare i telaini di covata delle api con disinfettanti liquidi occorre una pompetta che suddivida grandemente il liquido, che lasci libera una mano e non faccia rumore.

A questi scopi risponde benissimo la pompetta a pressione *Sibella* della casa Ottavi, e l'egr. sig. Augusto Micheli, distinto apicultore di Osimo che l'ebbe a provare scrive :

« Delle tante pompette prima acquistate tutte avevano il difetto di far rumore e di impegnare tutte e due le mani. Con la pompetta *Sibella* invece si può con la massima facilità spruzzare liquidi alla covata tenendo con una mano il telaino. Altro gran vantaggio è quello che non fa rumore di sorta e dà un getto finisssimo, che non reca umidità e non bagna troppo le ali delle api ; è poi sempre pronta per disinfettare circa 25 famiglie di api con una sola carica ».

Fig. 37.

Rivista della stampa italiana ed estera

Come si lotta contro la gramigna a Lupitz.

Nell'azienda di Lupitz (Sassonia) resa celebre pei lavori sulla siderazione di Schultz si teme molto la gramigna, specie nelle annate umide

che sono così favorevoli al propagarsi di questa infesta graminacea. Ma la si combatte così. Nelle zone dove essa appare fra i cereali (segale o avena) si rinunzia a seminare le piante da sovesciare in mezzo al cereale; raccolto questo, si ara e si erpica energicamente. Dopo due o tre simili lavorazioni compiute in pieno estate, la gramigna è distrutta. Si applica allora in quei punti una buona dose di concime attivo, nitrato di soda. Se, in seguito a questo lavoro, la gramigna non fosse scomparsa, si lascia la terra nuda e al mese di maggio o giugno seguente si semina una pianta da sovesciare. (*Annales de Gembloux*, fasc. 6).

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Per il prossimo novembre la Società di orticoltura della Liguria organizza in **Sanremo** una grande **Esposizione** regionale **ligure** di **crisantemi, fiori** e **prodotti agricoli**. Si chieda il programma alla Cattedra agraria di Sanremo.

⁂ L'Associazione italiana fra Docenti e Laureati delle RR. Scuole superiori di agraria ha bandito un **Concorso** per uno **studio** sulla **funzione** dei **dottori** in **scienze agrarie** nei **progressi** dell'**agricoltura** e del miglior modo perchè l'opera loro sia maggiormente richiesta e maggiormente proficua. All'autore del miglior lavoro l'Associazione assegna un premio di lire 500. I manoscritti devono essere presentati alla sede della Associazione (Firenze, Corso dei Tintori, n. 46) non più tardi del 30 settembre 1909, e ciascuno di essi dovrà esser contrassegnato con un motto, ripetuto sopra una busta suggellata, contenente il nome, il cognome ed il domicilio dell'autore.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Un esperimento di **aratura meccanica** si è avuto in Val di Chiana a cura del cav. Francesco Mucciarelli di Torrita. Si lavorò coll'aratrice Violati Tessari, la quale fece da m² 433 a 445 all'ora alla profondità di 40-45 cm. Si sarebbe avuto, in confronto all'aratura con buoi, un risparmio di 24 lire ad ettaro (*Riv. di agricolt. e zootecnia* 5).

⁂ Nella *Rivista agraria polesana* n. 10 si descrive la nuova **macchina** per la **lavorazione della canapa** costrutta dai fratelli Priori di Budrio. Produce in media 35 q.li di tiglio in 10 ore di lavoro; esige però 25 persone.

⁂ Il prof. G. Caruso ha provato il **residuo cristallino** del **tabacco** come **concime** al frumento in confronto a solfato ammonico e nitrato sodico. Ne ebbe risultati di poco scostantisi da quelli dei due vecchi conci azotati. Il residuo in parola ha 3 % di azoto nitrico, 0,55 di ammoniacale, 1,30 di organico; fu adoperato in ragione di 412 kg. l'ettaro (*Agricolt. italiana* 648).

⁂ In una prova di **aratura elettrica** riferita da Thomassin alla Società nazionale d'agricoltura di Francia è risultato che per un lavoro profondo 30 cm. si consumano 90 Kilowatts all'ettaro.

⁂ H. Puteman, professore alla Scuola politecnica di San Paolo del Brasile fa rilevare la grande superiorità degli **aratri a disco** specialmente nei lavori di sovescio, cioè infossamento delle erbe. Quando queste sono molto

alte, l'aratro a disco fa un lavoro meraviglioso, senza che vi sia bisogno di falciare prima o di passare il rullo. (*Journal d'agriculture tropical* 95).

Avversità e malattie.

⁂ L'influenza nefasta delle **erbaccie** sui **raccolti** si vede da questa esperienza di E. Kormo. Una parcella a orzo pulita diede ad ettaro q.li 22.86 di granelle, infeste di malerbe ne diede solo q.li 8.33; una parcella pulita a patate diede q.li 221 di tuberi, mentre infestata da erbaccie non ne diede che q.li 113.

⁂ Per non avere bruciature e screpolature dallo **zolfo** nella **solforazione** delle viti, giova lavarsi subito dopo il lavoro con acqua e sapone. Se il lavorante ha la pelle molto dura e facile a screpolarsi, gioverà che si spalmi le mani con glicerina o con sugna o grasso, prima di andare al lavoro.

⁂ Per la **distruzione** della **senape selvatica** nei campi H. Hitier consiglia il solfato di ferro in polvere sparso al mattino colla rugiada, dalle 3 alle 6 del mattino Si sparge a mano, alla volata a fine maggio, prima di giugno, in ragione di 400 a 500 kg. l'ettaro. Non si danneggiano i cereali in mezzo ai quali sorge l'erbaccia in questione. (*Journ. d'agric. pratique*, 19).

⁂ Contro i **ranuncoli** che infestano i **prati**, e che sono erbe dannose al bestiame nonchè alle buone piante del prato, si lotta promuovendo il più facile scolo dell'acqua e correggendo l'acidità del terreno con somministrazione di calce (10-12 q.li per ettaro) data dopo i tagli o in autunno; meglio poi con scorie Thomas.

⁂ Per iniziativa della Cattedra di Frascati si è costituito in **Frascati** un grande **Consorzio per la difesa contro la mosca olearia**. Detto Consorzio comprende circa 120.000 olivi, e inizierà i suoi lavori nella imminente campagna. A direttore tecnico è stato nominato il valoroso titolare della Cattedra dr. Aulo Marchi.

⁂ I **freddi** tardivi, dei primi di maggio, recarono **danno** alle **viti** di *Negrettino* nel Bolognese: si produssero necrosi nei tessuti e annerimento dei germogli, tanto che molti viticultori tagliarono i germogli medesimi alla base, onde ebbero nuove cacciate vigorose e sane. (*Agricolt. Bolognese* n. 5).

⁂ Minangoin, ispettore d'agricoltura in Tunisia, segnala un forte attacco della **cocciniglia virgola** (*Mytilaspis flava*) agli olivi nella Tunisia del sud. Egli ha fatto trattare gli oliveti con miscela di sapone nero, 1 kg., carbonato di soda, 1 kg., sciolti in 10 litri di acqua bollente, indi emulsionati con 10 litri di petrolio e versati poi in 80 litri di acqua nella quale aveva sciolto prima 3 kg. di solfato di rame. In seguito a questo trattamento sono cadute le spoglie della cocciniglia e gli olivi hanno ripreso il loro vigore. (*Revue oleicole*, 31).

⁂ Nelle regioni di Vallet, Mouzilon e comuni vicini, che producono i migliori vini moscatelli della Loira inferiore, si sono trovare molte **vigne** infette da una **fanerogama parassita** che fu determinata nella *Lathraea clandestina*, i cui succhiatoi si attaccano fortemente sulle radici della vite. (*Revue de viticulture* 807).

Colture speciali.

⁂ Secondo la statistica del Sindacato dei fabbricanti di zucchero di Francia si avrebbero quest'anno nei diversi paesi d'**Europa** ettari 1.770.577 colti-

vati a **barbabietola da zucchero** coll'aumento di quasi 38.000 ettari sull'estensione accusata nel 1908. Tutti i paesi hanno aumenti tranne l'Austria e l'Italia. Da noi vi sarebbe una diminuzione del 21 0[0 nella superficie coltivata. (*Journal d'agric. prat.*, 21).

Industrie agrarie.

⁂ Pirlot ha constatato un caso di **avvelenamento** prodotto da **colchico** in una **vacca** che ne aveva mangiato in un prato. Curò il male con iniezioni di 10 cgr. di nitrato di pilocarpina in soluzione acquosa: poi diede un litro di caffè ed alcool ogni due ore. (*Revue vétérinaire*).

⁂ Il dott. Ettore Mascheroni ha provato il metodo del dott. Glättli per la determinazione del **peso vivo** dei **bovini** colla **misura** metrica, ma ha veduto che per le grandi discordanze che dà colla bilancia non serve. Egli aggiunge che finora solo il nastro Matievich dà una notevole approssimazione al peso desunto dalla bilancia. (*Economia rurale*, 11).

⁂ Secondo le linee generali dello statuto della Società per la **marcatura del grana reggiano**, ogni socio pagherebbe 8 centesimi per ogni forma marcata fino a 500 forme e 6 centesimi al di là di tale numero. La marcatura sarebbe fatta a fuoco con timbro portante le lettere G. R. R. E., cioè grana reggiano Reggio Emilia, collo stemma della città di Reggio. La marcatura sarebbe fatta nell'autunno su formaggio dell'annata da una Commissione tecnica di 5 membri competenti. (*Industria lattiera*, 11).

⁂ E questa l'epoca nella quale le **anatre** vanno in **covo**. Si devono lasciar quindi le ova nel nido perchè siano invogliate a covare. Quando ce n'è accumulata una dozzina, l'anatra si mette a covare, e dopo 28 giorni si ha la schiusa. Si deve riparare il nido con una specie di piccola capanna e tapezzarlo con paglia fina; ogni giorno si dà qualche grano di frumentone all'anatra. Riescono bene coloro che dispongono di bacini, macere o gore dove c'è acqua limacciosa e bassa. (*Rivista agricola Ravenna*, 5).

⁂ Nel mezzogiorno è diffusa la convinzione che sia migliore per l'**alimentazione** del **bestiame** la **paglia** del **grano**, di quella dell'**avena**. Invece quest'ultima è molto più ricca di sostanze nutritive e il suo valore alimentare complessivo sta a quello della paglia di grano come 46 sta a 39. Del resto in regioni evolute la paglia di avena si paga almeno una lira di più al quintale di quella del frumento. (*Agricoltore del mezzogiorno*, 13).

Scuole e cattedre.

⁂ Ha già incominciato a funzionare la **Cattedra** ambulante circondariale d'agricoltura per la parte bassa della provincia bellunese, con sede in **Feltre**. La dirige l'egregio prof. dr. Antonio Guselotto.

Questioni diverse.

⁂ Il Consorzio agrario cooperativo di Albenga ha organizzato quest'anno la **vendita collettiva** delle **patate quarantine**. Ha già trovato una propria rappresentanza sui mercati della Germania. Il Consorzio rifiuterà inesorabilmente la merce scadente, non domanda che il rimborso delle spese di amministrazione, darà conto del ricavato volta volta avvenuta la vendita distribuirà acconti, liquidando poi appena finita la stagione. (*Ingaunia agricola*, 11).

⁂ Il sindacato dei parrucchieri di Verviers (Belgio) ebbe una buona idea.

Fece un **concorso** per la **capigliatura** di signora meglio acconciata con **fiori.** Il concorso ebbe un esito brillante e cinque premi furono assegnati. (*Tribune horticole*).

⁂ Il 12 corr. all'Istituto agrario Vegni (Capezzine-Arezzo) venne inaugurato un **ricordo marmoreo** all'ing. **Vannuccio Vannuccini**, primo direttore di detto Istituto. Erano presenti i rappresentanti delle provincie di Siena e Arezzo, dei comuni di Cortona, Montepulciano e Siena, tutti gli impiegati e gli alunni dell'Istituto Vegni. Parlarono molto bene: il conte avvocato Baldelli; il prof. D. Vigiani, degnamente ricordando l'illustre agronomo che fu anche nostro caro collaboratore.

⁂ A Firenze, nei giorni 26 e 27 giugno avrà luogo un **congresso nazionale** fra i **licenziati** delle **Scuole agrarie**. In quell'occasione si aduna anche l'assemblea della Federazione di questi licenziati. Il congresso si occupa principalmente di temi professionali, ma ha anche un tema d'interesse pubblico, quelle sulle società pomologiche e sullo sviluppo della frutticoltura in Italia.

DOMANDE ED OFFERTE

Dottore in agraria, con eccellenti titoli, desidererebbe occuparsi, a scopo di pratica, anche gratuitamente per i primi tempi, in qualche azienda privata o presso qualche Associazione agricola. Scrivere alla Redazione del giornale.

Espertissimo agente, trentenne, diplomato, con referenze di primo ordine, desidera migliorare sua posizione assumendo direzione tenute o sviluppo di nuove industrie agricole, in società con persona di fiducia disponente capitali. — Rivolgersi alla Direzione del *Coltivatore.*

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Imposta di ricchezza mobile al mezzadro o al fittavolo. (*Risposta al sig. C. S. Ciro Marino*). — Al quesito fattomi è facile la risposta. Mentre il proprietario paga la imposta fondiaria, chi esercita l'industria agricola sui fondi altrui, e cioè tanto il mezzadro quanto l'affittavolo, pel guadagno che dalla sua attività ricava è sottoposto alla imposta di ricchezza mobile, e quindi deve esso pure pagare. Certo esso non può essere tassato se non sul guadagno che, dopo pagato l'affitto e fatte tutte le spese di coltura, ancora gli rimane, e cioè pel suo prodotto netto. AVV. L. RAPETTI.

Piccoli insetti trovati sui gelsi diaspissati. (*Risp. alla sig.a G. B.*). — Gli insetti inviati sono larve di coccinelle e molto probabilmente del *Chilocorus bipustulatus L.* Questi sono insetti che si cibano della Diaspide pentagona e quindi si trovano sempre, e talora in gran numero, sulle piante diaspidizzate. Il loro effetto pratico contro tale cocciniglia è però scarso. A. BERLESE.

È pubblicato il regolamento per la legge sull'approvazione preventiva dei tori? (*Risp. al sig. M. F. di Conegliano*). — Non è stato fatto e non si farà un unico regolamento per l'applicazione della legge 5 luglio 1908. Il ministero

d'agricoltura si limitò a redigere e diramare uno *schema di regolamento*. Su di esso modellarono o modificarono i loro progetti parecchie provincie, delle quali i regolamenti son stati esaminati o sono in corso d'esame. Per ora hanno un regolamento le provincie di Udine, Treviso, Ravenna, Forlì, Bergamo, Sondrio, Torino, Cuneo, Verona, Avellino, Portomaurizio e qualche altra.

E. O.

Cenere di carbone fossile e suo valore concimante. (*Risp. al sig. C. U. C.*). — « La cenere del carbone fossile, residuo della mascalcia, può essere un buon concime per alberi fruttiferi alla pari delle scorie Thomas? Quale ne è la differenza tra l'una e l'altra. Quale la sostanza assimilabile che detta cenere cederebbe agli alberi. In che quantità ed in quale stagione si dovrebbe usare ».

La cenere di carbone fossile è la più povera delle ceneri è uno dei concimi più miseri. Essa varia di composizione, ma in generale non ha che 0.6-0.7 0[0] di anidride fosforica, 0.5-0.6 0[0] di potassa e 12-14 0[0] di calce. Le scorie Thomas invece contengono, da 13 a 18 0[0] di anidride fosforica, da 40 a 50 0[0] di calce. Si comprende quindi come può arrivare a dare la stessa quantità di sostanze utili colle ceneri di carbone fossile, si dovrebbe impiegare un volume enorme di questi ceneri, qualcosa come un 40 volte tanto di quel che occorre di scorie. Pei fruttiferi adulti si consiglia di dare da 1,50 a 2 kg. di perfosfato o da 2 a 3 di scorie Thomas. Ma questi concimi portano solo fosfati e calce: è necessario unirvi anche l'azoto e la potassa e perciò si consiglia aggiungere un 600 gr. di solfato ammonico e un 700 gr. circa di solfato potassico sempre per pianta media.

Come si prepara lo zolfo ramato. (*Risp. al sig. M. D. L.*). — La cosa più comoda è indubbiamente quella di comperare lo zolfo già ramato da case di sicura fiducia. Nel suo caso, lontano da centri importanti, e poichè vuol prepararlo da sè ecco delle norme:

Si sciolgono 3 kg di solfato di rame (se vuol preparare zolfo ramato al 3 0[0]) in pochi litri di acqua bollente, e con quest'acqua cuprica, messa in un inaffiatoio a rosa, da giardino, si inzuppa ben bene 1 q.le di zolfo steso in strato non alto su di una aia e si lascia asciugare. Poi si macina di nuovo per avere lo zolfo finamente polverizzato.

Dose di vetro solubile per conservare le ova. (*Risp. alla sig.a E. M.*). — Si sciolgono 10 parti di silicato potassico o vetro solubile in 100 parti di acqua, meglio se piovana o addirittura distillata, si versa sulle ova fresche poste in recipienti assolutamente pulitissimi.

Criteri per la selezione delle patate sul campo. (*Risp. al sig. M. S.*). — Tutti quelli che si sono occupati con scienza ed amore della selezione delle patate hanno concluso che per una medesima varietà e nelle medesime condizioni di coltura, le piante più vigorose nelle foglie e negli steli sono anche quelle che portano nel terreno una maggior quantità di tuberi. Il Girard lo dimostrò anche con cifre.

Bisogna dunque scegliere, allorchè il fogliame è al completo sviluppo, le piante che hanno aspetto più vigoroso e lussureggiante.

I coltivatori inglesi preferiscono di tagliare le patate che devono servire per seme quando esse sono un pò immature e cioè quando la pianta è ancora verde e vegetante, non quando foglie e gambi sono seccati o avvizziti sul campo. Anche in Australia si sarebbero avuti migliori risultati adottando l'usanza inglese.

Le patate da seme vanno tolte con cura, senza offenderle, e si scarteranno poi fra di esse le troppo piccole, le mal conformate, le eventualmente avariate.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 32 —	a 33 —
Ghirca Nicolajeff	» 24 —	» 24.50
Azima Nicolajeff	» 24,25	» 24,50
Berdiansca	» 24,25	24,50
Grani duri: Taganrog	» 23 —	» 23,50
Sardegna	» 29,50	» — —
Granoni: Danubio	» 16 —	» 17,25
Alta Italia	» 17,50	» 17,75
Avena: Nazionale	» 18 —	» — —
Estera (oro)	» 14,75	» 15 —
Orzo: Nazionale	» 19 —	» — —
Estero (oro)	» 15,50	» — —
Legumi: Fagioli rosa	» 24,25	» 24,50
Ceci macina	» 25 —	» 26 —
Fave e favini	» 17,25	» 17,50
Lupini	» 15,25	» — —
Segale	» 18,25	» — —

Tendenza del mercato: I grani esteri in sensibile ripresa. I nazionali in armonia cogli esteri.

Alessandria.

Frumento	L. 32 —	a 33 —
Meliga	» 18,50	» 19 —
Avena	» 18 —	» 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 30,50	a 31,50
Risone bertone	» 26,75	» 27,50
» nostrano	» 24,25	» 25,25
Segale	» 22,50	» 23,50
Meliga	» 19 —	» 20,25
Avena	» 19,50	» 20,50
Frumento	» 31 —	» 31,50

Novara.

Frumento	L. 32 —	a 33 —
Riso nostrano a sacco	» 39 —	» 42 —
» giapponese	» 31 —	» 32,50
Granoturco al q.le	» 20 —	» 20,50

Torino.

Frumenti piem.	L. 32 —	a 32,50
» esteri	» 33 —	» 33,50
Frumentone	» 20,50	» 21,50

Cuneo.

Frumento	L. 32,30	a 33,90
Meliga	» 18,80	» 19,40

Brescia.

Frumento	L. 30 —	a 31 —
Frumentone	» 19,50	» 20 —
Avena	» 19,50	» 20 —

Milano.

Frumento nostrano	L. 33 —	a 33,50
» veneto e mant.	» 33	» 33,50
» estero	» 33,50	» 34 —
Risone Ostiglia l.o	» 23,75	» 24,75
giapponese l.o	23 —	» 24 —
Riso Ostiglia e Novar.	» 41,50	» 42,50
Risetto	» 29,50	» 31,50
Mezza grana	» 26,50	» 28,50
Risina	» 21 —	» 24 —
Risone nostrano	» 23,75	» 24,75
Granoturco nostrano	» 18,50	» 19 —
» veneto	» 21,75	» 22,25
Avena nazion.	» 20,25	» 20,75
» estera	» 19,50	» 20 —
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 23 —	» 23,50
Miglio	» 21 —	» 22 —

Tendenza del mercato: Frumenti in aumento; risi sostenuti.

Pavia.

Frumento	L. 31 —	a 31,50
Granoturco	» 18,25	» 19,25
Avena	» 19 —	» 20 —

Vicenza.

Frumento	L. 31 —	a 33 —
Frumentone	» 18,50	» 20 —
Avena	» 19 —	» 20 —

Verona.

Frumento	L. 32,35	a 32,65
Frumentone	» 21 —	» 21,50

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 31 —	a 31,70
» buono mercant.	» 30,75	» 30,90
Frumentone pignoletto	» 20,75	» 21 —
» giallone ino	» 20 —	» 20,25
Segala	» 20 —	» 21 —
Avena	» 18 —	» 19 —
Sorgo rosso	» 10 —	» 11 —
Riso fino	» 46 —	» 48 —
» nostrano	» 43 —	» 46 —

Rovigo.

Frumento	L. 32,25	a 33 —
Frumentone	» 18,50	» 19,75

Cremona.

Frumento	L. 30 —	a 30,50
Granoturco	» 18,50	» 19 —
Avena	» 17 —	» 19 —

Parma.

Frumenti . . . L. 31 — a 31,50
Frumentone . . . » 20 — » 20,50
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Bologna.

Frumento . . . L. 30,75 a 31 —
Frumentone . . . » 19,30 » 20,50
Avena . . . . » 19,25 » 20,25

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 30,50 a 31 —
Granoturco . . . » 20 — » 21,50
Avena . . . . » 21,50 » 22,50
Segale . . . . » 24 — » 24,25

Placenza.

Frumento . . . L. 31,50 a 32 —
Granturco . . . » 19,25 » 19,75
Fava marzuola . . » 20,50 » 21,50
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento nuovo . . L. 31,25 a 31,50
Frumentone . . . » 20,75 » — —
Avena . . . . » 18,75 » 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n. L. 31,75 a 32 —
Frumentone ferrarese . » 18,50 » 19 —
Avena ferrarese . . » 18,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 30,25 a 30,50
Granturco . . . » 20,30 » 20,80

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 31,75 a 33 —
Frumento rosso . . » 31 — » 31,50
Granoturco . . . » 19 — » 20 —

Macerata.

Frumento . . . L. 29,75 a 30 —

Teramo.

Grano . . . . L. 29,80 a 30,25
Fagioli . . . . » 29 — » 30 —
Granturco . . . » 20 — » 22 —
Fave . . . . » 21,50 » 22 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 32 — a 33 —
Granturco 1ª qual. . » 20,25 » 20,50
Avena 1ª qual. . . » 19,50 » 20 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 29 — a 31 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29,50 a 30 —
» correnti . » 29 — » — —
Frumentoni . . . » 20,50 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 30 — a 31 —
Maioriche . . . » — — » — —
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 32,99 a 33,57
Sammartinara . . » 32,60 » 32,99

Cagliari.

Frumento . . . . L. 33 — a — —
Orzo . . . . » 22,25 » — —

Tendenza generale dei mercati: Si nota un sensibile aumento specialmente nei frumenti.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati . . . . . L. 114 a 149

Mondovì.

Buoi . . . L. 70 — a 80 —
Vitelli . . . » 90 — » 110 —

Torino.

Sanati . . . . . L. 11,50 a 13,50

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 72 a 95
Vitelli . . . . » 118 » 128

Milano.

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a 100
» magri . . . » 55 » 65
Vacche grasse . . . » 80 » 90
» magre . . . » 46 » 56
Tori . . . . . » 76 » 86
Vitelli (p. v.) . . . » 132 » 138
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 135

Padova.

Buoi . . . . L. 168 — a 172 —
Vitelli latte . . » 190 — » 195 —

Piacenza.

Vitelli . . . . L. 100 a 110
Maiali . . . . » 120 » 130

Parma.

Buoi . . . . L. 80 — a 90 —
Manzi . . . . » 85 — » 95 —

Bologna.

Suini . . . . L. 147 a 152

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 160 — a 175 —
Vitelli » vivo . » 100 — » 110 —
Suini » morto . » 150 — » — —

Tendenza dei mercati: Prezzi in sensibile ripresa.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50
Panello melgone . » 14 — » 15 —

Milano.

Maggengo nuovo. . L 9,75 a 11 —
Panello ravizzone . » 15 — » 15,25
Panello lino . . » 21,50 » 22 —

Novara

Maggengo . . . . L. 9,10 a 9,75
Paglia . . . . » 4,25 » 5 —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . . » 145 » 160
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . . » 120 » 125
Pranello lino . . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . . » 17,50 » 18,50
Cocco . . . . » 18 — » 18,50
Granturco . . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Fieno . . . . . L. 6,90 a 7,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50
Medica sementi . . » 120 » 140
Sulla . . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . . » 100 » 170
» trifoglio . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 80 a 90
Medica . . . . . » 100 a 130

Piacenza.

Maggengo . . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Fieno 1ª qualità . . L. 7,50 a 8,50
Paglia 1ª qualità . . » 3,50 » 4 —

Tendenza dei mercati: Lieve aumento.

Burro.

Milano . . . . . L. 2,65 a —
Piacenza . . . . . » 2,40 a 2,50
Cremona . . . . . » 2,50 » 2,60
Pavia . . . . . . » 2,50 » —
Parma . . . . . . » 2,50 » —
Forlì . . . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . . » 2,20 » 2,30

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,91 a 0,93
» 2ª » . . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,72 » 0,74
Forlì, al mille . . » 72 » 73
Parma, alla ventina . » 1,50 » — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . . L. 180 a 200

Firenze.

Olio toscano 1.a qual. . L. 185 a 195
» » 2.a » . » 172 » 182

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 175 a 190

Gaiole

Olio vecchio . . . L. 180 a 190
» nuovo . . . » 200 a 210

Lucca.

Olio oliva . L. 174,31 a 183,48

Arezzo.

Olio oliva . . . L. 210 a —

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 190 a 200

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 175 a 190

Teramo

Olio fino . . . . L. 225 a 250

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 134 a —
Gioia . . . . . » 111 » 113
Taranto . . . . . » 134 » —

Bari.

Fruttati . . . L. 185 — a 190 —
Mangiabile . . » 170 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 185 — a 190 —
» » ardere . . » 90 — » 100 —

Palermo.

Olio extrafino d'oliva L. 160 a 165 —

Tendenza dei mercati: Fermi, prezzi immutati.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 10 a 11 —
Gallipoli . . . . » 15 » 16 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla	L. 14 a 18
Vignale	» 14 » 18
Montemagno	» 14 » 18
Moncalvo	» 13 » 20
S. Salvatore	» 16 » 17

Acquese.

Vini scelti	L. 24 a 28
» andanti	» 10 » 12

Astigiano.

Barbera	L. 24 a 26
Comuni	» 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto	L. 20 a 24
» Barbera	» 26 » 30
Alba, Dolcetto	» 20 » 24
Barolo	» 90 » 150
Barbaresco	» 80 » 130

Emilia.

Sorbara	L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com.	» 8 » 10
Modena	» 6 » 7
Bologna, da pasto	» 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni	L. 10 a 14
Ancona, comuni	» 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio)	L. 20 a 21
» rosso	» 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)	
vino bianco	» 12 » 13
» rosso	» 14 » 15
Fano, (fuori dazio)	12,50 » 18

Toscana.

Firenze, vini piano	L. 10 a 12
» 1[2 costa	» 15 » 18
» costa	» 20 » 24
Pisa	» 8 » 20
Siena, 1.a qual.	» 18 » 25
» 2.a »	» 10 » 16
Arezzo, rossi	» 10 » 16
» bianchi	» 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup.	L. 12 — a 14 —
» » comuni	» 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup.	» 10 — » 12 —
» » comuni	» 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,	
rossi da taglio	L. 9 — a 12 —
Marsala, ribolliti rossi	
da taglio	» 19.25 » 21,50
id. coloriti	» 19 — » 25 —
id. bianchi	» 19,25 » — —
Vittoria, rosati	» 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi	» 8 — » 14 —
Mistretta	» 12 — » 14 —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

PREZZI BOZZOLI.

Alessandria, chinesi	L. 3 — a 4 —
Asti, gialli, indig. puri	» 3,80 » 4,20
» inferiori	» 3,10 3,45
Bologna, superiori	» 3,85 » 4,05
Brescia	» 3,50 » 3,65
Cologna veneta, giallo puro	» 3,40 » 3,95
Cremona	» 3 — » 3,45
Forlì	» 3 — » 4,40
Lucca, venduti	» 3 — » 3,75
Modena	» 2,80 » 3,80
Novara	» 3 — » 3,85
Parma	» 3,15 » 3,65
Piacenza, nostrano giallo	» 3,50 » 3,60
Reggio Emilia	» 3,31 » 3,72

Mercati del 15-16 giugno.

Rocca S. Casciano	L 2,50 4 —
Vigevano	» 3,30 » 4,10
Voghera	» 2,80 » 4,05
Cesena	» 3,53 » 3,05
Crema	» 3,08 » 3,70
Mantova	» 2,95 » 3,80
Lugo	» 3,20 » 4 —
Lodi	» 3 — » 3,54
Mirandola, superiori	» 3,35 » 3,50
Pisa	» 3,55 » 3,70
Vicenza, gialli puri	» 3,25 » 3,48

Medie ed adequati.

Forlì, media	L. 3,947
Parma »	» 3,504
Reggio Emilia, media	» 3,30
Rocca S. Casciano, media	» 3,753
Vigevano, media	» 3,73
Voghera, media	» 3,5629
Cesena, media	» 3,939
Cremona, adequato	3,216
Crema, adequato	» 3,437
Imola, media	» 3,535
Mantova, adequato	» 3,389
Jesi, adequato	» 3,7029
Lodi, adequato	» 3,2577
Meldola, media generale	» 4,013
Mirandola, media	» 3,36
Modena, media	» 3,3679
Vicenza, media	» 3,57
Voghera, adequato	» 3,476
Stradella, media	» 3,342
Santarcangelo, media	» 3,776
Correggio, media	» 3,51
Montevarchi, media	» 3,17

PRODUTTORI DI OLIO

Richiamiamo l'attenzione dei produttori d'olio sul brevettato **premiato separatore per olio** del signor **Menotti,** il quale con congegno semplicissimo presenta un sistema perfezionato e rapido per ottenere che l'olio non perda gran parte della sua bontà ed aroma per l'eccessiva permanenza di esso nell'acqua di vegetazione. Il separatoio ha ottenute le seguenti onorificenze: *Medaglia d'oro all'Esposizione agricola di Venezia* (1907); *Gran premio di Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Londra* (1907); *Medaglia del Ministero d'industria e commercio all'Esposizione di Roma* (1908); *Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale agricola di Faenza* (1908).

Il separatoio viene venduto dalla *Casa agricola* **Fratelli Ottavi** *di Casale Monferrato* al prezzo di lire **55,** merce stazione Casale.

Trinciaforaggi e Trinciaradici.

La spesa fatta dei trinciaforaggi viene pagata nello stesso anno per la grande economia che questa macchina consente.

Trinciaforaggi ottima costruzione - modello CD - piede in legno, taglio 6 mm., altezza 1 m., volante 70 cm., peso kg. 55, produzione oraria circa kg. 50	L.	**60** —
Trinciatuberi a 4 lame, diametro del disco cm. 44, peso kg. 50	»	**30** —
— a 4 lame, dischi cm. 60, peso 75 kg. . . .	»	**48** —
— modello cilindro conico, 4 lame, diametro cm. 30, peso kg. 43	»	**40** —
Trinciasarmenti di vite, ultimo modello	»	**650** —

Sfibratrici degli stocchi di granoturco. — *(Chiedere prezzi).*

Chiedere catalogo generale illustrato alla CASA OTTAVI - Casalmonferrato.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50; *i saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

e varie aziende agrarie

Segretario di redazione:
EDOARDO ZARDETTI

Amministratore:
DOTT. EDOARDO PARVOPASSU

FASCICOLO 26 - 1909 — VOL. 1° - (101mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

59\. - E. Mingioli — *Le Lumache* . . . . L. 1 —
60\. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1904-05* » 2 —
61\. - G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62\. - A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63\. - Lilla (Marescalchi) — *La donna in campagna* . . . . . . » 3 —
64\. - L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65\. - G. Rovesti — *Conserve aliment. vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66\. - P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* » 3,50
67\. - A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68\. - L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . » 5 —
69\. - G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . » 1,50
70\. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71\. - T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . » 0,50
72\. - V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73\. - F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74\. - L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75\. - L. Trentin — *Manuale di frutticultura* . . . . » 6 —
76\. - O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77\. - A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20
78\. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1906-07* » 2 —
79\. - F. Coceani — *La forzatura degli innesti* . . . . . . » 2,50
80\. - V. Gobbetti — *Il riso* . . . . » 2,50
81\. - S. Cadore — *Il salice* (coltivazione ed usi) . . . . . . » 2 —
82\. - E. Mingioli — *La senape* . . . . » 2 —
83\. - G. B. Comello — *L'allevamento delle sanguisughe* . . . . » 1 —
84\. - A. Zambler — *Le malattie e gli infortuni del lavoro agricolo* . . » 2,50
85\. - E. Rizzetti — *Pollicoltura pratica* . . . . » 2,50
86\. - G. Ferrante — *Igiene e malattie del bestiame* . . . . . » 3,50
87\. - L. A. Casella — *La pianta e l'estratto di liquirizia* . . . . » 2,50
88\. - O. Ottavi-A. Marescalchi — *I principii della viticoltura* . . . » 8 —
89\. - D. Vigiani — *Il castagno* . . . . » 2 —
90\. - Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1907-08* » 2 —
91\. - V. Vermorel-E. Dantony — *Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino* (traduzione con note del Prof. A. Marescalchi) . . » 2,50
92\. - E. Ottavi-A. Marescalchi — *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie. - Ricette e formulario* . . . . » 1,50
93\. - A. Marescalchi — *Consigli, formule e ricette pel cantiniere* . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

vendibili presso l'Amministrazione FRATELLI OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 4 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 5 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,50
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti). . . . . » 2 —
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,50
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,50
A. Marescalchi — *Le possibili economie nella coltura della vite* . . » 0,50

SOMMARIO.

L'aspetto dei raccolti in Italia

(*Inchiesta particolare del* Coltivatore).

Anche quest'anno abbiamo tratto profitto della squisita gentilezza dei professori ambulanti e di alcuni nostri amici per raccogliere notizie coscienziose sull'aspetto dei raccolti a metà giugno. Pubblichiamo qua sotto le notizie medesime ordinate per regioni.

PIEMONTE.

Alessandria. Frum. nella maggior parte allettato - Meliga bellissima - Avena mediocre - Foraggere, primo taglio misero, buona speranza per il secondo; mediche belle - Bietole belle - Vite, quantità d'uva media, comincia peronosp. oidium - Frutti promettentissimi; ciliegie in quantità - Bachi, buon raccolto.

Monferrato. Frumento buon raccolto; altri cereali idem - Foraggiere scarsissimo il 1° taglio, deficente - Frutti, molte pesche; pochissime pere; meli rovinati dalla tignola - Vite, annata sotto alla normale; la barbera specialmente sofferse in fioritura; invasione enorme di cochylis - Bachi benissimo, ma allevati in minore quantità.

Tortona (*Circond.*). Frum., produzione inferiore al 1908; granturco discreto - Medica 1° taglio ottimo; 2° poco promettente; trifoglio 1° taglio nulla 2° pochissimo; prati stabili, 1° taglio scarso, 2° promette meglio - Vite, prodotto abbondante - Bachi, allevamento inferiore al 1908, qualità buona.

Novi ligure (*Circond.*). Frum. al piano buono; in collina rado e tardivo - Segale bella; avena promettente; granturco mediocre - Trifogli, mediche, veccie, mochi, lupinella, nulla lasciano desiderare - Vite promettente - Frutti scarsi - Bachi, buon allevamento.

Torino. Frum., prevedesi raccolto metà di quello normale - Segale id. - Prati, primo taglio metà del normale - La canapa promette bene; come pure le bietole e coltivazioni del tabacco - Viti, ad eccezione della parte piana, le altre promettono buon raccolto - Frutti, scarsa produzione causa geli - Bachi, causa gelata ridotto ad un decimo del normale.

Cuneo. Frum., inferiore di 1|4 allo scorso anno - Granturco regolare; segale, prevedesi metà raccolto - Il maggengo è ridotto di 1|3 circa -

Vite, causa gelata raccolto normale - Frutti, raccolto mediocre causa gelata - Bachi, vanno molto bene.

Novara. Frum., in generale prodotto scarso - Segale, prodotto discreto; avena scarsissima - Prati naturali e quelli in rotazione scarso prodotto di fieno - Vite, prevedesi prodotto buono - Frutti molti, specie le mele - Bachi, in generale promettenti.

LIGURIA.

Genova. Frum., promette bene - Cereali in quantità trascurabile - Foraggere, il 1° taglio fu scarso, promette bene il 2° - Vite promettente - Olivo promette molto - Bachi da seta, piccola quantità, promettono bene.

Chiavari. Frum., normale - Cereali trascurati - Foraggere, prodotto scarso - Vite, abbondante - Frutti, ottima promessa - Olivo promettente - Bachi da seta, promettono bene.

Savona e Langhe. (Circondario). Frumento poco promettente - Cereali, mais bello - Foraggere, scarsissimo prodotto - Patate presentano bene - Vite promettente - Frutti, prodotto discreto - Olivo promettente - Bachi da seta, prodotto scarso.

Portomaurizio. Vite promette bene - Olivo, si prevedono bellissimi.

LOMBARDIA.

Milano. Frumento raccolto inferiore al normale - Segale id. - Foraggere maggengo scarsissimo; gli agostani si presentano bene - Bachi da seta abbastanza bene.

Como. Frum. mediocre - Segala abbastanza buona - Maggengo buona qualità ma poco abbond. - Vite molto promettente - Fruttiferi discreti - Olivo mediocrissimo - Bachi compromessi causa la pioggia di giugno.

Pavia. Frum. promettentissimo - Altri cereali in ottime condizioni - Foraggere si presume una raccolta soddisfacente - Vite buone condizioni, abbondante uva - Bachi scarsità di raccolto causa riduz. allevamento.

Sondrio. Frum. e altri cereali buono - Maggengo scarso - Vite fiorit. buona, lievi accenni di peronospora, in generale promette raccolto abbondante - Fruttiferi promette bene.

Mantova. Frum. discreto - Avene discrete - Granturco buono - Risi germinati bene - Foraggere raccolto scarso - Bietole discrete - Vite, raccolto inferiore a quello dell'anno scorso - Scarso raccolto di susine, mele e pere - Bachi, buona annata.

Brescia. Frum. e granot. promettenti - Maggengo non molto abbondante; secondo taglio promettente - Viti, prevedesi un terzo abbondante di raccolto - Olivo, promette bene - Bachi da seta, raccolto normale.

Cremona. Frum., ha sofferto per siccità, produz media - Avena, scarsa - Foraggere, produz. maggengo discreta; i prati nuovi sono mal riusciti - Vite, vegetaz. buona, produz. promettente - Bachi, raccol. discreto.

VENETO.

Venezia. Frumento, mediocre - Avene, sono belle - Foraggere: 1.o taglio fu discreto; il 2.o si presenta generalmente benissimo - Bietole promettenti; quelle non, danneggiate dalle altiche e bissole - Vite bellissima - Frutti, splendido - Bachi moltissimi.

Verona. Frum. Produzione inferiore alla normale causa siccità - Granoturco, nascita irregolare, necessità di pioggia - Forag., prodotto scarso - Barbabietole abbastanza buone - Frutti, produzione abbondate - Olivo buona fioritura - Bachi da seta, prodotto inferiore al normale.

Vicenza. Frum, sperasi discreto raccolto - I mai sono un po' in arretrato - Fogag., poco promettenti - Barbabietole, si spera discreto raccolto - Vite, in complesso minaccia buon prodotto - Frutti, buona produzione - Olivo, promette bene - Bachi da seta, in generale stagione abbastanza buona.

Padova. Frum, promette bene - Foraggere id. - Bietole, rade ma belle - Vite abbondante - Frutti, in buone condizioni - Bachi, discreto.

Rovigo. Frum., si prevede una buona media - Foraggere buone - Bietole ridotte del 20 0[0 per danni altiche e siccità; le rimaste: discrete - Canapa mediocre - Vite, più scarsa dello scorso anno - Frutti, abbondante raccolto - Bachi, buono.

Treviso. Frum. abbastanza buono - Foraggere: 1.o taglio scarso; 2.o promettente - Vite promettente - Frutti, prodotto abbondante - Bachi, in generale prodotto soddisfacente.

Belluno. Frum. bello - Si prevede un buon raccolto di granoturco - Barbabietole da foraggio lasciano intravedere un buon prodotto - Vite rigogliosa - Fruttiferi, prodotto abbondante - Bachi, discreto prodotto.

EMILIA.

Piacenza. Frumento buono nel complesso - Granturchi buoni, avene e marzuoli scadenti - Prati: 1° taglio poco abbondante, 2° promettente - Barbabietole discrete - Vite buon raccolto, inferiore però al decorso anno - Fruttiferi poco promettenti, meli devastati dall' Hyponomeuta - Bachi da seta raccolto discreto.

Parma. Frumento, si prevede un prodotto medio - Produzione scarsa di avena; granoturco poco bello per siccità - Foraggere: scarso 1° taglio, medicai danneggiati, 2° taglio contrariato dalla siccità - Bietole da zucchero scadenti, bene i pomidoro - Vite, raccolto inferiore allo scorso anno - Fruttiferi discreta produzione, meli danneggiati dalla tignuola - Bachi da seta prodotto buono.

Reggio Emilia. Frum. discreto - Foraggere, produzione scarsa - Vite, poco promettente.

Modena. Frumento raccolto medio; altri cereali raccolto inferiore alla media - Prati artificiali raccolto discreto, scarso i naturali - Bietole, tabacco, canapa, lino poco promettenti causa siccità - Vite prodotto medio, niente peronospora - Fruttiferi produzione abbondante specie il ciliegio e il susino - Bachi da seta produzione normale.

Bologna. Frumento, si spera in un prodotto quasi normale - Mais un po' disuguale ma dà buona speranza - Foraggere scarse, però il 2° taglio si presenta benino, male i trifogli - Vite in generale bene, anzi fin troppo bene. - Fruttiferi molto danneggiati - Bachi da seta abbastanza bene.

Ravenna. Frumento buono in genere; in talune plaghe anche buonissimo - Avena raccolto un po' scarso - Foraggere raccolto buono e buonissimo nei vecchi impianti di medica - Bietole raccolto discreto, tabacco promettente, canapa e pomodoro buono - Vite ottimo raccolto per le uve nere. buono per le bianche, di molto sup. al normale - Peri, meli, ecc. distrutti dalle rughe; peschi attaccati dal pidocchio, però nel territorio di Massalombarda in taluni pescheti la produzione sarà colossale - Bachi da seta buono.

Forlì. Pel frumento prevedesi raccolto discreto ma inferiore all'anno scorso - Mais promettente - I prati nuovi sono in condizioni disastrose, i vecchi poco buoni; i primi tagli deficenti - Barbarbietole danneggiate - La vite si presenta molto bene e promettente - Bachi da seta bene in generale

Ferrara. Frumento ed avena promettenti; granoturco discreto - Foraggere: 1° taglio Spagna buono, 2° promettente, prati naturali scarsi - Bietole e canepai discreti - Vite, fioritura abbondante, comincia ambiente peronosporico!

TOSCANA.

Arezzo. Frumento, raccolto sotto la media - Cereali scarsi in generale - Foraggere scarsissimo il 1° taglio, promettente il 2° - Bietole, tabacco, canapa, buone assai e molto promettenti meno il lino - Vite, buona e sana - Frutti molti - Olivo, si prevede un raccolto scarso - Bachi da seta, si prevede un buon raccolto.

Firenze. (Circondario). Frumento abbastanza buono - Cereali id. - Foraggere, ráccolto scarso - Vite molto promettente - Olivo buono - Bachi da seta id.

Grosseto. Frumento prodotto scarso - Orzo e avene id. - granturco promette bene - Foraggere, prodotto scarso - canape abbastanza rigogliose - Vite rigogliosissima, si prevede abbondante raccolto - Olivo si spera un buon raccolto.

Lucca. Frumento mediocre - Cereali, id. - Foraggere, 1° taglio deficente si spera nel 2° raccolto - Vite promette bene - Frutti id. - Olivo fioritura abbondante - Bachi da seta buoni.

Pisa. Frumento buono - granturco poco promettente - Foraggere scarsissime - Bietole e tabacco, buone - Vite ottimamente - Frutti bene - Olivo abbondante, promette bene - Bachi da seta, bene.

Livorno. Frumento deficente - Granturco ottimo - Segala mediocre, saggina promettente - Vite troppo promettente - Olivo buono.

Siena. Frumento mediocre - Cereali id. - Lupinella scarsissima, buoni i trifogli e la medica - bietole nate male, tabacco buono - Vite, prodotto abbondante - Frutti, buona promessa - Olivo abbondante - Bachi da seta normale.

Massa Carrara. Frumento mediocre - marzuolo deficente - granturco promettente - Foraggere, 1° taglio scarso 2° promettente - Vite promette bene - Frutti, id. - Olivo, fioritura non molto abbondante - Bachi da seta, produzione mediocre.

MARCHE ED UMBRIA.

Ancona. Frum., si prevede un raccolto alquanto superiore al medio - Granoturco in buone condizioni - Foraggere, raccolto inferiore alla media di almeno un 1\|3 - Colture indust. in condizioni promettenti - Vite abbondante - Frutti, prodotto scarso e scadente - Olivo, fioritura abbondantissima - Bachi raccolto normale.

Macerata. Frum ottimo - Granturco promettente - Foragg molto scarse Vite promettente - Frutti promettenti - Olivo, iniziata la fioritura - Bachi, allevamenti ottimi.

Urbino. Frum. assai promettente - Formentone, nato bene - Foraggere, raccolti scarsi - Tabacco, semenzai ottimi - Vite abbondantissima - Bachi buona annata.

Ascoli Piceno. Frum. ottimo - Altri cereali, ottimo - Foraggere, raccolto alquanto scarso - Colture industriali pochissimo, promettente - Vite abbondantissimo - Frutti, medio - Olivo ottima fioritura - Bachi, bene.

Fermo (*Circond.*). Frum. si presenta benissimo - Foragg., raccolto scarso nella 1ª fienagione - Vite. si prevede un raccolto molto superiore alla media - Frutti, scarso raccolto - Olivo, la fioritura è scarsissima - Bachi, prodotto buono.

Perugia. Frum. molto promettente; qualità buonissima - Altri cereali, produzione abbondante - Foraggere non molto abbondanti - Vite abbondantissima - Olivo, fioritura meravigliosa - Bachi, promettono buon prodotto.

Rieti. Frum. buono - Granoturco arretrato, ma buono - Foraggere in pianura mediocre, in collina scarso - Bietole e tabacco promettenti - Vite troppo promettente - Frutti, meli e peri danneggiati da malattie - Olivo promettentissimo - Bachi, promettono bene.

LAZIO.

Roma. (*Agro Romano*). Frum. buono - Avena, buono - Foraggere mediocre Bietole e tabacco, buono - Vite abbondante - Frutti, buono - Olivo promettente - Bachi, buono.

Viterbo (*Circond*). Frum. mediocre in generale - Avena id. - Foraggere, cattivo - Canapa, patate, buono - Vite, ottimo - Frutti, buono - Olivo buono - Bachi, buono.

Frosinone (*Circond.*). Frum. buono - Avena, scarso - Foraggiere: prati stabili, scarso prodotto; prati artificiali, buono - Vite abbondante raccolto - Frutti molto danneggiati - Olivo, buona produzione - Bachi, normale.

MERIDIONALE ADRIATICA.

Aquila. Frum., molto scarso, specie nella zona montuosa. - Altri cereali, promettenti. - Foraggere, scarse. - Barbabietole, molto rade. - Vite ottimo. - Frutti, distrutto dai bruchi. - Olivo, buono.

Teramo. Frum., si presenta ottimo. - Granturco, ottimo. - Foraggere, il raccolto fu scarso. - Canapa, bene; lino, id - Vite, promettentissimo, si è adottata la incoltura! - Frutti, distrutto il raccolto delle mele dalla tignola - Olivo, promettente. - Bachi da seta, benissimo il raccolto bozzoli.

Chieti. Frum., promettentissimo - Altri cereali, pure buoni. - Foraggere, scarse ovunque. - Bietole, buone; lino sempre promettente. - Vite, presenta una fruttificazione lussureggiante. - Frutti, sono promettenti ma molto attaccati dalla tignola. - Olivo, si presenta bene e promettente un insperato raccolto. - Bachi da seta, nell'Abruzzo si fa solo l'allevamento per seme che va benissimo.

Campobasso. Frum., buonissimo. - Altri cereali, buono - Foraggere, mediocre, - Vite, buonissimo raccolto superiore a quello del 1908. - Frutti, produzione scarsa causa dell' invasione della tignola. - Olivo, promettente.

Foggia. Frum., ottimo - Orzo, ottimo

- avena mediocre - Vite, ottimo. - Frutti, buono. - Olivo, buono.

Bari. Frum., soddisfacente, molto migliore dell'annata scorsa. - Altri cereali, buono. - Foraggere scarsa produzione; inferiore e deficiente dello scorso anno. - Vite, buono. - Frutti, produzione discreta. - Olivo, ottimo.

Lecce. Frum., Ottimo, produzione di di un buon terzo superiore a quello dello scorso anno. - Orzi, buoni, e le avene, id. - Foraggere, buono. - Tabacco benissimo. - Vite, ottimo, qualche po' di peronospora. - Frutti, discreto. - Olivo, discreto, si calcola a 2[5 del prodotto normale. - Bachi da seta, ottimo.

Brindisi (*circond.*). Frum., ottimo. - Altri cereali, ottimo, (un po' scarso il raccolto dell'avena). - Foraggere, ottimo. - Colture industriali, ottimo. - Vite, ottimo. - Frutti, discreti. - Olivo, promettente. - Bachi da seta, ottimo risultato.

MERIDIONALE MEDITERRANEA.

Potenza. (*Circond. di Melfi*). Frumento ottimo; altri cerali, id. - Foraggere abbondante - Vite, abbondante cacciata - Fruttiferi, buono - Olivo, mediocre - Bachi, allevamento ottimo.

Napoli. Frumento ottimo Foraggere, discrete - Vite, benissimo - Fruttiferi, buono - Bachi, discreto.

Avellino. Frum. in generale buono - Altri cereali, id. - Foraggere scarso - Tabacco, buono - Vite, ottimo - Fruttiferi, buono - Olivo, id.

Caserta (*Circond.*) Frum. buono - Avena buona; Orzo mediocre; Fave buone; Segale mediocre; Fagiuoli id. - Foraggere scarse - Bietole, tabacco, canapa, lino, ecc. tutto scarso - Vite ottima, abbondant. prodotto - Fruttiferi, buono - Olivo, fioritura abbondantissima - Bachi, buono.

Circond. di Piedimonte d'Alife. Frumento mediocre - Avena e orzo promettenti - Foraggere, buone le irrigue, scarsi i foraggi non irrigui - Buona la bietola da foraggio - La canapa lascia a desiderare per la siccità - Vite, buonissimo - Olivo, ottimo - Bachi, bene.

Circond. di Sora e Gaeta. Frumento buono - Altri cereali id. - Foraggere meschino - Bietole, tabacco, canapa, lino, ecc., buono - Vite, buonissimo - Fruttiferi, buono - Olivo, id. - Bachi, ottimo

Salerno. Frum. ottima produzione - Altri cereali, id. - Foraggere, buona qualità ma un po' scarso - Bietole, tabacco, canapa, lino, ecc., si presentano bene - Vite, straordinariamente cariche di grappoli - Fruttiferi, ottimo raccolto - Olivo, fioritura di cui non si ricorda l'eguale - Bachi, bene.

Catanzaro. Frum. promettentissimo - Altri cereali, id. - Foraggere, scarso - Il lino si presenta bene - Vite, si prevede un prodotto notevolissimo - Fruttiferi, buonissimo in generale - Olivo, fioritura eccellente - Bachi, abbastanza bene.

Cosenza. Frum. si presenta assai buono dopo due cattive annate - Altri cereali, id. - Foraggere, la sulla ha dato mediocre prodotto - Vite, si presenta assai bene - Fichi, buon prodotto - Olivo, promette grande produzione - Bachi, sono andati discretamente.

Reggio Calabria. Frum. ed altri cereali ottimi - Foraggere buone in alcuni punti, scarse nella maggior parte - Bietole, tabacco, canapa, lino, ecc., buone - Vite, ottimo - Frutti, id. - Olivo, id. - Bachi da seta, produzione soddisfacente.

SICILIA.

Messina. Frum. prodotto abbondante - Altri cereali id. - Foraggere, prodotto alquanto scarso - Vite, prodotto abbondantissimo - Frutti, soddisfacente prodotto - Olivo, assai promettente - Bachi, ottimo.

Caltanisetta. Frum., il raccolto sarà più abbondante dell'anno scorso - Orzo e avena anch'essi buoni; sulla ottima - Si coltiva poco lino che non sviluppa bene - Vite, presenta abbondante produzione - Frutti, dove si coltivano presentano abbondante prodotto - Olivo, prevedesi buon raccolto.

Trapani. Frum., si presenta bene - Orzo e avena, prevedesi raccolto mediocre, un pò al disotto della media normale - Foraggere, si riduce al solo fieno di sulla ed è stato normale il raccolto - Lino, raccolta in seme piuttosto scarso - Vite, promettente, sin'ora esente da malattie - Frutti, presentasi mediocre pro-

duzione - Olivo, la produzione è superiore dell'anno scorso.

SARDEGNA.

Cagliari. Frum., presentasi molto bene in qualche luogo danneggiato dalle cavallette - Orzo benissimo; avena discretamente - Foraggere benissimo - Vite, presenta in tutto il circondario una floridezza straordinaria - Frutti, discretamente - Olivo, da parecchi anni non fioriva così abbondantemente.

Sassari. Frum., raccolto medio, quasi da per tutto, buono nelle vallate - Orzo discreto quasi ovunque, male nelle alture e luoghi aridi - Foraggere scarso prodotto, meno nelle Vallatelle fresche - Colture industriali bene - Vite, benissimo - Frutti id. - Olivo id. - Bachi, quei pochi allevamenti bene.

—

Dall'esame delle notizie raccolte si può vedere :

1° che il *frumento* promette un raccolto non molto abbondante, ma buono o soltanto discreto nell'Italia settentrionale e in Toscana ; decisamente buono, e in parecchi luoghi ottimo, nelle Marche e in tutto il meridionale ;

2° che le *foraggiere* diedero nei primi tagli raccolto in generale assai scarso : meglio promettenti si annunziano i secondi tagli ;

3° che la *vite*, ad eccezione del Piemonte, dove fa vedere un raccolto appena normale, promette finora nel resto d'Italia una terza annata di abbondanza ;

4° che i *fruttiferi* e gli *olivi* lasciano sperare un raccolto buonissimo ;

5° che le *barbabietole da zucchero* daranno un raccolto inferiore al normale ; buono invece sarà quello dei *pomodori* e soltanto discreti quelli del *tabacco* e della *canapa ;*

6° che i *bachi*, per quanto l'allevamento totale sia inferiore all'anno scorso, danno un bel raccolto.

REDAZIONE.

Note di stagione

Medicai e trifogliai sul frumento — Assicurazione dei covoni dall'incendio.

Quando un prato di leguminose sul frumento non riesce bene se ne dà tutta la colpa alle *crocette*, rimaste sul campo, che soffocarono e fecero morire così l'erba medica come il trifoglio! Ma è una colpa giustificata o non si potrebbe, e dovrebbe, rispondere che dipende, unicamente, dalla trascuratezza del conduttore ?

Chi adotta il sistema di mietere per ultimi i campi a leguminose, e

fa portare o sul fianco o sulla testata i covoni e senza lasciar correre troppo tempo *carreggia* con sollecitudine, ottiene medicai e trifogliai senza vuoti.

Nè si dica che il contadino si rifiuta a questo maggior lavoro, quando si sa e vuole confrontarlo con una certa larghezza, curando anche la forma.

E ripeto, ancora oggi, e volentieri, che con un bicchiere di vino, dato a tempo, e in più del convenuto, si può spingere il lavoratore a fare miracoli quando si sappia, in ogni modo, e senza nulla trascurare, legarlo alla terra, non solo con la materialità delle migliorate condizioni, ma ancor più con quei vincoli d'affetto che univano, un dì, la mano d'opera al capitale e che ancora oggi restano tradizione rispettata nelle migliori famiglie dei nostri agricoltori.

Nè si precipiti nella decisione di rompere la stoppia, perchè meschine o rade le piantine di medica e trifoglio. Specialmente l'ultimo, dopo una pioggia, può cambiare in bene così che non é raro il caso vedere, sul finire dell'autunno, trifogliai perfettissimi, dove al momento della mietitura nessuna speranza sorrideva.

Sulla convenienza di falciare subito, o no, la stoppia, devono influire le condizioni del terreno, lo sviluppo delle giovani piante e l'andamento della stagione. In terreno ricchissimo, con leguminose sviluppatissime, e con terra fresca, meglio liberare il campo subito dalle stoppie e conservarle nel caso opposto fino a che una buona pioggia non avrá rinverdite le stoppie stesse.

*
* *

Ogni anno, appena terminata la mietitura, rinascono le preoccupazioni di uno e più giorni perchè si è carreggiato il frumento ed il contratto di assicurazione incendi *non è ancora in attività*.

Ma quale è quel conduttore di fondi che a metà mietitura, con quasi sicura precisione non sappia fissare il numero dei covoni che farà a mietitura terminata? Prima di riunire il frumento sulle aie, o sotto tettoia, lo si assicuri perché non merita compianto chi per trascuratezza o falsa economia, arrischia perdere in poche ore, ciò che rappresenta il lavoro di una intera annata.

E dovrebbero pretenderlo gli stessi lavoratori quelli, bene inteso, che mietono ad interessenza.

E si badi alle distanze dai fabbricati e ciò in considerazione non solo della polizza nuova ma di quella che riguarda gli stabili. Sono tante le clausole, e così differenti da una società all'altra, che non si è mai troppo avveduti!

E. Petrobelli.

Concimi e concimazioni

NUOVE IDEE E NUOVE OSSERVAZIONI

II.

Le varie forme di sostanze utili nei concimi. — Noi abbiamo appreso inoltre, con le esperienze sui campi e con più esatti metodi sperimentali di colture in vaso, che le diverse combinazioni dei vari fertilizzanti hanno diverso effetto sui raccolti. Per esempio, i diversi sali di potassio, le diverse forme dell'azoto nei sali minerali e nelle sostanze organiche, le diverse forme di fosforo, hanno effetto diverso in terreni differenti, con differenti coltivazioni e con differenti decorsi di stagione.

E' facile dimostrare che è la sostanza che varia piuttosto che l'elemento, perchè lo stesso elemento di nutrizione può essere in composti i quali sono più o meno vantaggiosi, o anche in composti i quali producono condizioni sfavorevoli nel suolo, rendendolo più tossico per la vegetazione delle piante.

Tale, a larghi tratti, lo stato presente delle nostre cognizioni in riguardo agli effetti dei principii fertilizzanti sulla fertilità effettiva del terreno.

Efficacia comparata dei vari concimi. — L'ufficio del terreno nel dipartimento di agricoltura di Washington ha fatto ricerche comparative sulle concimazioni e letamazioni in parecchie centinaia di campioni di terreno delle varie parti degli Stati Uniti per quanto era possibile nelle stesse condizioni climatiche. Tali ricerche mostrano che i concimi sono relativamente più efficaci sui terreni leggeri che in quelli pesanti; essi danno il maggior effetto relativo su terreni poveri anzichè sui ricchi, dato che entrambi siano in condizioni fisiche buone.

I risultati ottenuti con concimi chimici commerciali, o piuttosto con sali minerali ordinariamente posti in commercio come concimi, mostrano in circa 29 0[0 dei casi che gli elementi sono approssimativamente intercambiabili e cioè che press'a poco uguali effetti sono ottenuti coi comuni sali fertilizzanti contenenti potassio, o azoto, o fosforo. Circa l'11 0[0 dei casi mostra che quando due o più elementi sono adoperati insieme l'aumento risultante nel raccolto è più grande che la somma dell'aumento ottenuto da ognuno degli elementi usati separatamente in altri campioni di terreni.

Infine, in circa il 60 0[0 dei casi la somma degli aumenti nella vegetazione dovuti ad ognuno dei costituenti fertilizzanti quando è usato da solo, è più grande dell'aumento ottenuto da una miscela dei costituenti fertilizzanti applicata a separati campioni di terreni, quantunque la miscela dia un più grosso aumento assoluto che ognuno degli elementi usato da solo.

I conci organici. Letame e sovesci trionfatori. — Comparando ancora la relativa efficacia dei concimi minerali e dei concimi organici è stato trovato che il numero dei casi in cui il maggior aumento è ottenuto dai conci organici è di molto eccedente i casi nei quali i concimi minerali hanno dato il più largo aumento di raccolto. I risultati finora ottenuti danno queste cifre per il numero dei casi nei quali i conci organici o quelli minerali completi hanno dato maggior raccolto:

	Per 100.
Letame	38
Leguminosa (1) e calce	38
Concime minerale completo e calce	20
Concime minerale completo da solo	4
	100

Sembrerebbe da queste cifre che per il più gran numero di terreni il concime più efficace per l'avvenire debba essere l'organico piuttosto che il minerale, purchè quando tale sostanza è trovata essa possa essere ottenuta in sufficente quantità e ad un sufficente minor costo e sia allo stesso tempo meno voluminosa da trasportare del letame di stalla.

Pare che in generale il nitrato di soda e di potassa siano più efficaci nei climi moderatamente freddi, mentre i fosfati e l'azoto organico lo siano nei climi più caldi.

Il perchè dell'azione benefica del letame. — E' stato dimostrato dalle ricerche fatte dall'ufficio del terreno che l'effetto benefico del concime di stalla è dovuto principalmente ai costituenti organici del letame piuttosto che ai sali minerali che esso contiene. Noi conosciamo bene che lo stesso alimento passando attraverso un uomo, un cavallo, una vacca, un suino o un pollo, dà, cogli stessi elementi minerali, dei letami di proprietà e valore assai diversi a causa delle differenze nel processo digestivo e dei processi metabolici negli animali attraverso i quali il cibo è passato.

---

(1) Cowpeas (*Vigna catjang*).

Nel caso del letame di cavallo noi conosciamo che è consigliabile, e per alcuni terreni e alcune piante necessario, lasciare che il letame subisca una preliminare fermentazione prima di essere applicato al terreno. La paglia, come tale, è spesso deleterea se applicata direttamente al terreno e incorporata ad esso, mentre la paglia mischiata al letame e parzialmente fermentata nei mucchi di letame è benefica al maggior numero dei terreni.

Letame e leguminose interrate. — Delle materie organiche usate direttamente o indirettamente come concime, le più efficaci sono quelle che contengono una larga proporzione di sostanze azotate. Le piante leguminose sono le più efficaci fra i concimi verdi, e il letame di cavalli nutriti con grani è più efficace di quello di cavalli nutriti a fieno o pascolo. I corpi proteici sono d'ordinario molto complessi e si decompongono mediante ossidazione, fermentazione, azione di enzimi o di bacteri, in corpi, alcuni dei quali sono noti per essere benefici alle piante, altri per essere nocivi. La stessa sostanza originale può dunque decomporsi in corpi utili o nocivi a seconda degli agenti che lavorano su di essa e delle condizioni nelle quali agiscono. Una leguminosa usata fresca, oppure usata allo stato di fieno può dare, e comunemente dà, risultati differenti quando è applicata in sovescio a determinati terreni. Il seme di frumento macinato e il seme di frumento in germinazione danno effetti diversi sul terreno. È evidente quindi che non è l'azoto per sè stesso ma i composti azotati che determinano il genere di azione sul terreno.

È generalmente ritenuto che gli effetti benefici dei concimi azotati siano dovuti alla nitrificazione, mediante azione di bacteri, con in ultimo formazione di nitrati, e ciò è indubbiamente importante, non tanto a causa dei nitrati formati, quanto perchè i processi di decomposizione in quella guisa avvenuti sono generalmente più benefici che se in altro modo prodotti quando altri meno utili prodotti intermedi si sarebbero formati.

Tali corpi azotati hanno un diretto effetto sulle condizioni del terreno, rendendo il terreno ora migliore ora peggiore per la vegetazione delle piante. Alcuni dei composti tossici separati in laboratorio dai terreni sterili sono composti azotati.

I concimi del commercio. — Riflettendo ai concimi offerti in commercio è evidente che la natura della sostanza contenente l'elemento nutritivo per le piante è per lo meno altrettanto importante nel giudizio

sull'efficacia del concime in un particolare terreno quanto la percentuale assoluta di quell'elemento.

Gli agricoltori riconoscono, al pari dei ricercatori scienziati che è diversa l'azione dei vari concimi portatori di azoto, fosforo e potassa, a seconda dei differenti terreni e delle diverse stagioni nonchè delle varie colture, e ciò indipendentemente dallo stretto contenuto di essi in azoto, acido fosforico e potassa. Sembra probabile quindi che in avvenire nel commercio delle sostanze fertilizzanti non si abbia a chiedere soltanto la percentuale composizione in elementi nutritivi per le piante, ma anche la natura di questi costituenti.

Se si pensa che le ricerche dell'ufficio del suolo di Washington hanno dimostrato che soltanto il 4 0[0 dei terreni esaminati dà un incremento di vegetazione con i conci chimici, mentre gli altri 96 0[0 lo danno migliore col letame e il sovescio di leguminose, si comprende come molto probabilmente siano mal spese alcune somme in acquisti di concimi. Le medesime ricerche scientifiche e sperimentali hanno dimostrato che in generale il risultato dipende più dai lavori e dai precedenti raccolti che dai concimi.

Più retto criterio dell'azione concimante. — Conoscendo che la fertilità del suolo è largamente influenzata dal lavoro che il suolo ha ricevuto e dalle precedenti coltivazioni le quali lasciarono il terreno in condizioni più o meno antigieniche, le ricerche dovranno essere dirette ad attestare l'efficacia di ogni sostanza fertilizzante e delle varie combinazioni di esse su quelle coltivazioni alle quali ci si propone di applicarle. A tale scopo molto giovano le esperienze in quei vasi di rete metallica paraffinata che l'ufficio di Washington ha per primo raccomandati. Questo metodo è semplice e diretto perchè gli effetti dei trattamenti sono mostrati dalle piante medesime. Però il prelievo dei campioni del terreno deve essere fatto molto giudiziosamente sia rispetto alla zona dove è prelevato come rispetto al tempo dell'anno o ai caratteri della stagione in cui è prelevato. Il campione dev'essere prelevato quanto più è possibile in prossimità al momento di usare i concimi e prima che abbia avuto tempo di essiccarsi.

Del resto questo lavoro viene fatto in America accuratamente dall'ufficio del suolo per le singole regioni e si potrà un giorno avere norme precise pei vari luoghi e tempi. Da noi quando lo si farà o almeno lo si inizierà?

A. Marescalchi.

Libri nuovi

G. Rossi — *La colonia di S. Berniero in Piana di Eboli e i campi dimostrativi agricolo-antimalarici.* — Portici, tip. P. Della Torre, 1909.

Sono studi importanti e proposte opportune.

D. Vigiani — « *Per la migliore utilizzazione della copraggine* ». — Firenze, tip. M. Ricci, 1909.

Prof. dott. L. Piccioli — *Leggi e regolamenti forestali.* — Unione tip. editrice Torino, 1909, prezzo L. 8.

La legge fondamentale è ancora quella del 20 giugno 1877 e relativo regolamento 10 febbraio 1878. L'autore ne illustra competentemente ogni articolo, lo commenta colla giurisprudenza formatasi e aggiunge tutte le istruzioni ministeriali e le disposizioni legislative venute in seguito e che hanno connessione colla legge forestale.

G. Guènaux — *Entomologie et parasitologie agricoles.* — Paris, J B. Baillière et fils, 19, Rue Hautefeuille, 1909, prezzo 5 fr.

L'autore in questo chiaro libro, passa in rassegna gli insetti nocivi all'agricoltura, studiandoli a seconda delle piante attaccate; parla pure di quelli nocivi all'uomo e agli animali domestici, nonchè alle abitazioni umane. Ha capitoletti speciali sugli insetti ausiliari dell'agricoltore e su quegli altri animaletti che, pur non essendo insetti, entrano fra i parassiti agricoli (aracnidi, miriapodi, molluschi, vermi, protozoi).

Dr. F. Arnerrytsch — *L'allevamento razionale del coniglio domestico.* — Prezzo L. 1. — *Giornale degli allevatori*, Catania.

Concisamente ma chiaramente si danno tutte le norme necessarie per fare un buono e redditivo allevamento del coniglio.

C. Besana — *Esperimento preparatorio di carpicoltura nelle risaie di Lodi.* — Milano, tip. Marcolli e C., 1909.

L'esperimento fu fatto nella risaia abbandonata del cav. E. Lombardo a Valgrossa fra Lodi e l'Adda. Diede risultati molto incoraggianti.

A. M.

Briciole.

I granai vanno preparati. Disinfezione.

Bisogna preparare i granai a degnamente ricevere il nuovo frumento.

Sarebbe bene imbiancare le pareti e il soffitto del granaio.

Lo si può fare senza imbianchino.

Con una pompa Vermorel (ve n'ha un modello speciale per imbianchimento) si polverizza con latte di calce bianca al 15 0[0; si ripete il

trattamento due o tre volte e si ha un'imbiancatura meglio fatta di quel che potrebbe fare il decoratore.

Poi le finestre vanno munite di reticella metallica. Se già lo sono, verificare che le reticelle non abbiano buchi o lacerazioni, perchè allora sono una lustra inutile.

Infine si disinfetta a finestre chiuse spruzzando per aria della formalina commerciale, 300 gr. in acqua posta in una pompa comune da peronospora che tenga 14-15 litri.

Occorre impiegare almeno gr. 10 di formalina per m^3 di ambiente e lasciar chiuso 12 ore.

❦

Dedicata ai detrattori del vino. — Tisi e vino.

A quei bravi signori igienisti, filantropi, soldati dell'esercito della salute, membri di leghe di temperanza, che non hanno mai voluto capire, nella loro ostinata lotta contro il vino, che i paesi dove imperversa l'alcoolismo sono proprio quelli dove non si beve vino, dedichiamo questa notizia.

Tra i retaggi e i fenomeni paralleli all'alcoolismo c'è la tisi.

Ora il dott. Bertillon, capo del servizio antropometrico a Parigi in base o dati di statistiche ufficiali sanitarie, ha veduto che nei dipartimenti di Francia dove non si beve vino come bevanda abituale, ma si beve molto alcool, sotto forma di liquori, aperitivi e simili, là la mortalità per tisi è quasi doppia di quella che si ha nei dipartimenti al sud della linea estrema di coltura della vite, dove cioè le popolazioni usano il vino come loro bevanda.

Bene fece la nostra *Società dei viticoltori* a diffondere questa notizia fra i nostri giornali politici sui quali tanto spesso si accolgono le invettive degli astinenti contro il vino.

❦

Dopo il frumento. - Erbai e patate.

Le annate magre spingono a trar partito più che si può della terra.

Portato a casa il frumento, perchè il terreno deve restar in ozio tanti mesi ?

Lavoriamo subito e mettiamo in una parte degli erbai (ne ricordammo alcuni in una *briciola* dell'ultimo numero a pag. 789) fra i quali sempre eccellente è quello di granturco da foraggio, varietà giganti ; e in altra parte poniamo patate.

Sì, c'è una patata che viene benissimo in secondo raccolto : la patata *Matilde* che ha anche il pregio di resistere bene al secco.

Ma ricordiamo che erbai e patate vogliono essere concimati. Diamo loro almeno q.li 2,50 di perfosfato e q.li 1 di solfato ammonico ad ettaro.

Nelle bacherie. - L'ospedale dei bachi.

Dopo un giorno e anche due da che la maggioranza dei bachi è salita al bosco, si trovano ancora dei bachi che passeggiano storditi e sperduti nelle stuoie ormai vuote.

Il grosso dell'esercito ha lasciato indietro i deboli e gli scarti.

Passerà l'ambulanza a raccoglierli.

E l'ambulanza prenderà quei bachi .. renitenti all'attacco del bosco, li laverà nell'acqua senza paura, poi li metterà mezz'ora al sole.

Quindi si rimettono su di una stuoia — ospedale da campo — e sopra, soffice e leggera, si mette qualche stelo di gramigna, qualche fascetto d'erica.

Quei pigri si sveglieranno e, andranno al bosco, tessendovi il loro bravo bozzolo.

Non sarà stato un brillante assalto alla baionetta, ma pazienza!

Nelle bacherie. La sbavatura dei bozzoli.

Attorno ai bozzoli sta una specie di ragna o bava sericea che in alcuni mercati non si vuole.

È una quantità di seta tutt'altro che trascurabile ma è difficilmente dipanabile e quindi ha un valore industriale minimo.

Togliere la bava o ragna a mano da ogni bozzolo è un affare lungo e quindi costoso per mano d'opera.

Meglio è servirsi delle sbavatrici, apparecchi molto semplici che costano 14 lire circa, nelle quali un'asta cilindrica di ferro, tutta rugosa raccoglie roteando la bava dei bozzoli che le passava sopra.

Ogni tanto si toglie la bava accumulata attorno all'asta e si netta questa così che possa riprendere più gagliarda il suo lavoro di ripulitura.

La nuova edizione dell' « Enologia » di O. Ottavi.

E' uscita in questi giorni la 7ª edizione del classico trattato di enologia di Ottavio Ottavi, da cinque edizioni ormai riveduta e sempre aggiornata dal prof. A. Marescalchi. Il volume è cresciuto di mole e si mantiene sempre una raccolta completa di tutto quanto ha tratto alla razionale vinificazione, conservazione e correzione del vino, al suo affinamento, alla preparazione dei vini speciali.

Per l'acquisto del grosso volume, che costa 7 lire, i nostri abbonati, in ordine coll'amministrazione, fruiscono dello sconto del 20 0[0.

Rivista della stampa italiana ed estera

Un concorso per apparecchi atti a lavorare meccanicamente i vigneti.

In occasione dell'esposizione di Alba, che si terrà nel settembre, il Ministero d'agricoltura ha bandito un concorso internazionale di apparecchi atti a lavorare in vigneti con motori meccanici di qualsiasi sistema. Si assegna un primo premio con diploma d'onore e 6000 lire ed acquisto di un modello; ed un secondo premio con medaglia d'oro e lire 2000. Gli apparecchi saranno provati a spese del Ministero. Le macchine dovranno compiere lavori di scalzatura profondi almeno 15 cm. tra filari distanti da 1,20 a 2 metri, appianamento, rincalzatura e sarchiatura in vigneti aventi pendenza non superiore al 20 0[0. Sono titoli di preferenza le macchine automobili atte a lavorare vigneti a filari più stretti e su pendenza maggiore dell'indicata.

Domande di ammissione corredate di notizie tecniche ed economiche non più tardi del 31 agosto al Comitato dell'esposizione di Alba.

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ Anche quest'anno l'egregio prof. G. E. Rasetti della Cattedra di Pisa ha constatato su germogli di **grignolino** il **disseccamento** e **annerimento** e l'ha illustrata nel *Progresso agricolo*, n. 5. Pare il malanno sia determinato da un fungo, l'*Aureobasidium vitis*, il quale però agirebbe quando si verificano rapidi e forti abbassamenti di temperatura.

⁂ Por formare **anelli** protettori attorno agli **alberi** allo scopo di impedire la salita delle **larve** di *Cheimatobia brumata* il **vischio** più economico pare questo indicato dall'Antony: grasso gr. 400, olio di pesce gr. 400, resina gr. ,0 0 E' un prodotto che si essicca lentamente e viene a costare 60-65 centes. il kg.

⁂ Il prof Durand ha adoperato lo scorso anno l'**arseniato di piombo** sui **meli** per combattere i **bruchi.** Orbene, mentre un albero trattato subito dopo caduti i petali, non diede che il 3,9 0[0 di frutti guasti, quelli non trattati ne diedero da 32 a 77 0[0. Nelle mele trattate, alla raccolta non si trovò che 1[80 di milligr. di arsenico per kg. di frutta; cifra assolutamente insignificante e senza importanza. (*Revue agric. vitic. et hortic.*).

⁂ Alla scuola nazionale di Montpellier, per lottare contro la **fumaggine dell'olivo**, si fa uso della comune poltiglia bordolese, alla quale però si aggiunge un litro di essenza di trementina per ettolitro, agitando fortemente. Un primo trattamento si fa in giugno, quando le ova della cocciniglia schiudono in gran numero, un secondo nei primi giorni di settembre. (*Progrès agricole*, 24 .

⁂ Il prof G. Caruso ha fatto esperienze sul modo di preservare il **frumento** in **granaio** dagli **insetti,** mettendo a confronto il solfuro di carbonio col tetracloruro di carbonio. Egli conclude che il solfuro nella dose di cm. cubici 25 (gr. 31,80) preserva completamente un ettolitro di grano dai danni degli insetti, mentre per ottenere lo stesso effetto occorrono almeno 75 cm. cubici di tetracloruro di carbonio, (gr. 122,17). (*Agric. italiana*, 649).

Colture speciali.

⁂ L. Chaptal nel *Progrès agricole*, 24 raccomanda per la **concimazione** dei **castagneti** il sovescio di leguminose e precisamente del lupino che

vien bene anche in terreni non calcari, quali preferisce il castagno. Per meglio decomporre la leguminosa, interrata consiglia di dare 5 q.li per ettaro di calce.

*** Il sig. Binon ha comunicato alla Società nazionale d'agricoltura di Francia i buoni risultati avuti innestando il **castagno sulla quercia** sotto terra.

Industrie agrarie.

*** Gli **escrementi** del **baco da seta** si devono dare ai **ruminanti** sempre mescolati ad altri alimenti secchi come crusche, farine, ecc. in dose moderate. Ai **maiali** si possono dare anche soli indose idi 1 kg. al giorno stemperati in acqua. Ai **cavalli** si devono dare secchi mescolati a orzo o avena in dose di 500 gr. per parte. (*Moderno zooiatra*).

*** Il prof. A. Oliva narra nell'*Italia agricola* n. 11 che una bella **vacca** di Borgotaro dopo aver partorito fu colpita da **collasso puerperale.** Insufflando aria dai capezzoli delle mammelle con una **pompa da bicicletta** per ben tre volte a distanza di parecchie ore, la vacca fu salva.

Scuole e cattedre.

*** La Direzione della **R. Scuola pratica di agricoltura di Caluso** ha molto opportunamente pubblicato un **elenco** dei giovani che frequentarono la scuola dal 1891 ad ora colle notizie migliori che ha potuto raccogliere su di essi. Di 165 **licenziati**, 36 non hanno date notizie; dei rimanenti 129, solo 36 non attendono attualmente all'esercizio dell'agricoltura

*** Le **R. Cattedre ambulanti di agricoltura per la Sardegna** (l'una ha sede ad Oristano e l'altra ad Ozieri) hanno iniziato la pubblicazione di un proprio **bollettino** il quale sarà mensile. La redazione è in Oristano.

Questioni diverse.

*** In Francia, dopo l'esempio dato da alcuni agricoltori di Montreuil sur Mez, si vanno propugnando i **sindacati** per la **selezione** delle **sementi** associazioni di una forma e organizzazione semplicissima. Si prende uno svecciatore e lo si paga in comune ripartendosi le quote in ragione dell'uso che se ne è fatto.

*** Nella **Liguria** occidentale si hanno cinque **mercati di fiori:** Ventimiglia, tutte le sere dalle 16.30 alle 17,30; Bordighera dalle 14 alle 15; Ospedaletti il mattino dalle 7 alle 8; S. Remo le sere dalle 16,30 alle 17; Arena di Taggia le sere dalle 16,30 alle 17. Nella campagna novembre 1906 maggio 1907 dalle stazioni ferroviare della provincia di Portomaurizio partirono kg. 1.840.000 di fiori per un valore di 5 milioni e mezzo (*Giorn. d'agr. domenica*, n. 24).

*** L'on. Sanarelli, sotto-segretario di Stato per l'agricoltura, ha visitato il **campo dimostrativo e sperimentale** istituito pei soldati che frequentano le conferenze agrarie. Era accompagnato dal direttore del campo stesso, comm. Nazari, il quale informò l'on. Sanarelli delle esperienze pratiche che sono in corso, ed i cui risultati saranno utili anche agli agricoltori del Lazio

DOMANDE ED OFFERTE

Dott. EDOARDO OTTAVI — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia C. Cassone

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:	
Alta Italia . .	L. 32,50 a 33 —
Ghirca Nicolajeff .	» 25,25 » — —
Azima Nicolajeff .	» 24,25 » 24,50
Berdiansca . . .	» 24 — » 25 —
Grani duri: Taganrog	» 23 — » 23,50
Sardegna . .	» 28,50 » — —
Granoni: Danubio .	» 16 — » 17 —
Alta Italia . .	» 17,50 » 17,75
Avena: Nazionale .	» 18 — » — —
Estera (oro) . .	» 15,75 » 16 —
Orzo: Nazionale .	» 19 — » — —
Estero (oro) . .	» 15,50 » — —
Legumi: Fagioli rosa .	» 24,25 » 24,50
Ceci macina . .	» 25 — » 26 —
Fave e favini . .	» 17,25 — —
Lupini . . .	» 15,25 » — —
Segale . . .	» 18,25 » — —

Tendenza del mercato: Grani esteri in sensibile aumento; nazionali pure leggero aumento, nuovi sostenuti.

Alessandria.

Frumento . . .	L. 32 — a 33 —
Meliga	» 18,50 » 19 —
Avena	» 18 — » 20 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 31 — a 31,75
Risone bertone . .	» 26,25 » 27,25
» nostrano . . .	» 24,25 » 25,25
Segale	» 22,50 » 23,50
Meliga	» 19 » 20,25
Avena	» 19,50 » 20,50
Frumento . . .	» 31 — » 31,50

Novara.

Frumento . . .	L. 32 — a 33 —
Riso nostrano a sacco	» 39 — » 42 —
» giapponese . .	» 31 — » 32,50
Granoturco al q.le .	» 20 — » 20,50

Torino.

Frumenti piem. . .	L. 32 — a 32,50
» esteri . .	» 33 — » 33,50
Frumentone . . .	» 20,50 » 21,50

Cuneo.

Frumento . . .	L. 32,30 a 33,90
Meliga	» 18,80 » 19,40

Brescia.

Frumento . . .	L. 30 — a 31 —
Frumentone . . .	» 19,50 » 20 —
Avena	» 19,50 » 20 —

Milano.

Frumento nostrano .	L. 33,25 a 33,75
» veneto e mant.	» 33,50 » 34 —
» estero . .	» 33,50 » 34 —
Risone Ostiglia 1.o .	» 23,75 » 24,75
» giapponese 1.o .	» 23 — » 24 —
Riso Ostiglia e Novar.	» 41,75 » 42,75
Risetto	» 30 — » 32 —
Mezza grana . .	» 26,50 » 28,50
Risina	» 21 — » 24 —
Risone nostrano . .	» 23,50 » 24,50
Granoturco nostrano .	» 18,50 » 19 —
» veneto .	» 21,75 » 22,25
Avena nazion. . .	» 20,25 » 20,75
» estera . .	» 19,50 » 20 —
Orzo nazionale . .	» 21 — » 22 —
Segale	» 23 — » 23,50
Miglio	» 21 — » 22 —

Tendenza del mercato: Mercato calmo, grani offerti con compratori riservati.

Pavia.

Frumento . .	L. 31 — a 31,50
Granoturco . . .	» 18,25 » 19,25
Avena	» 19 — » 20 —

Vicenza.

Frumento . . .	L. 31 — a 33 —
Frumentone . . .	» 18,50 » 20 —
Avena	» 19 — » 20 —

Verona.

Frumento . . .	L. 33 — a 33,25
Frumentone . . .	» 21 — » 21,50

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 32,75 a 33 —
» buono mercant.	» 32,25 » 32,40
Frumentone pignoletto	» 19,50 » 20 —
» gialloncino	» 19 — » 19,25
Segala	» 20 — » 21 —
Avena	» 18,50 » 19,50
Sorgo rosso . . .	» 10 — » 11 —
Riso fino . . .	» 46 — » 48 —
» nostrano . .	» 43 — » 46 —

Rovigo.

Frumento . . .	L. 32 — a 33 —
Frumentone . . .	» 19,50 » 19,75

Cremona.

Frumento . . .	L. 31 — a 32 —
Granoturco . . .	» 18,50 » 19 —
Avena	» 17 — » 19 —

Parma.

Frumenti	L. 31 —	a 31,50
Frumentone	» 20 —	» 20,50
Avena	» 19,50	» 20 —

Bologna.

Frumento	L. 30,75	a 31 —
Frumentone	» 19,30	» 20,50
Avena	» 19,25	» 20,25

Reggio Emilia.

Frumento	L. 31,50	a 32 —
Granoturco	» 20 —	» 21,50
Avena	» 22,50	» 23,50
Segale	» 24 —	» 24,25

Placenza.

Frumento	L. 32 —	a 33 —
Granturco	» 19 —	» 19,50
Favá marzuola	» 20,50	» 21,25
» invernenga	» 21,25	» 22 —

Modena.

Frumento nuovo	L. 31,50	a 32 —
Frumentone	» 20,75	» 21 —
Avena	» 18,75	» 19,25

Ferrara.

Frumento ferrarese n.	L. — —	a — —
Frumentone ferrarese	» 18,75	» 19 —
Avena ferrarese	» 18,50	» — —

Forlì.

Frumento	L. 32,25	a 32,50
Granturco	» 20 —	» 21 —

Firenze

Frumento bianco, q.le	L. 32,35	a 34 —
Frumento rosso	» 31,50	» 32 —
Granoturco	» 19,50	» 20,75

Macerata.

Frumento	L. 29,75	a 30 —

Teramo.

Grano	L. 29,80	a 30,25
Fagioli	» 29 —	» 30
Granturco	» 20 —	» 22 —
Fave	» 21,50	» 22 —

Roma

Grano tenero 1a qual.	L. 32 —	a 33 —
Granturco 1a qual.	» 20,25	» 20,50
Avena 1a qual.	» 19,50	» 20 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.)	L. 29 —	a 31 —
Avena	» 21,50	» 22 —
Frumentone giallo	» 16,50	» 18 —

Bari

Frumenti duri fini	L. 29,50	a 30 —
» correnti	» 29 —	» — —
Frumentoni	» 20,50	» — —

Foggia.

Grani duri	L. 30 —	a 31 —
Maioriche	» — —	» — —
Avena	» 17 —	» 17,50

Palermo.

Frumenti realforte	L. 32,60	a 33 —
Sammartinara	» 32,20	32,50

Cagliari.

Frumento	L. 32 —	a — —
Orzo	» 22,25	» — —

Tendenza generale dei mercati: Si nota un sensibile aumento specialmente nei frumenti.

Bestiame.

Chivasso.

Sanati	L. 114	a 149

Mondovì.

Buoi	L. 70 —	a 80 —
Vitelli	» 95 —	» 110 —

Torino.

Sanati	L. 11,50	a 13 —

Oleggio.

Buoi	L. 95	a —
Vitelli	» 119	» —

Milano.

Buoi grassi (p. v.)	L. 86	a 96
» magri	» 55	» 65
Vacche grasse	» 78	» 88
» magre	» 45	» 55
Tori	» 73	» 83
Vitelli (p. v.)	» 128	» 133
Suini grassi (m.)	» 140	» —
» magri (v.)	» 120	» 125
Agnelli	» 120	» 135

Padova.

Buoi	L. 168 —	a 172 —
Vitelli latte	» 190 —	» 195 —

Piacenza.

Vitelli	L. 100	a 110
Maiali	» 120	» 130

Parma.

Buoi	L 80 —	a 90 —
Manzi	» 85 —	» 95 —

Bologna.

Suini	L. 147	a 152

Forlì.

Buoi a peso morto	L. 160 —	a 175 —
Vitelli » vivo	» 100 —	» 110 —
Suini » morto	» 150 —	» — —

Tendenza dei mercati: Prezzi in sensibile ripresa.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Maggengo	L. 8,50	a 10 —
Paglia	» 4,75	» 5,50
Panello melgone	» 14 —	» 15 —

Milano.

Maggengo nuovo	L 9,75	a 11 —
Panello ravizzone	» 15 —	» 15,25
Panello lino	» 21,50	» 22 —

Novara

Maggengo . . . L. 9,10 a 9,75
Paglia . . . . » 4,25 » 5 —

Treviglio.

Panello melgone . . L. 13 a 13,50

Bologna.

Seme trifoglio . . L. 85 a 95 —
» medica . . » 145 » 160
» lupinella . . » 110 » 120
» canapa . . » 120 » 125
Pranello lino . . » 20,50 » 21,50
Sesamo . . . » 17,50 » 18,50
Granturco . . . » 16 — » 17 —

Forlì.

Fieno . . . . L. 6,90 a 7,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50
Medica sementi . . » 120 » 140
Sulla . . . . » 280 » 310

Padova.

Maggengo . . . L. 5 — a 7 —
Paglia frumento . . » 4 — » 5 —
Seme medica . . » 100 » 170
» trifoglio . . » 70 » 115

Teramo.

Fieno . . . . L. 8,50 a 10 —
Paglia . . . . » 5,25 » — —

Modena.

Seme trifoglio . . L. 80 a 90
Medica . . . . » 100 a 130

Piacenza.

Maggengo . . . L. 7,50 » 8 —
Agostano . . . » 8 — » 8.50

Verona.

Fieno 1ª qualità . . L. 7,50 a 8,50
Paglia 1ª qualità . . » 3,50 » 4 —

Tendenza dei mercati: Lieve aumento.

Burro.

Milano . . . . L. 2,55 a —
Piacenza . . . . » 2,40 a 2,50
Cremona . . . . » 2,50 » 2,60
Pavia . . . . » 2,50 » —
Parma . . . . » 2,50 » —
Forlì . . . . » 2,40 » 2,60
Padova . . . . » 2,80 » 3 —
Reggio E. . . . » 2,30 » 2,40

Uova.

Milano 1ª q.tà . . L. 0,91 a 0,93
» 2ª . . . » 0,88 » 0,90
Cremona, alla decina » 0,72 » 0,74
Forlì, al mille . . » 72 » 73
Parma, alla ventina . » 1,50 — —
Piacenza, al cento . » 6,50 » 7 —
Reggio E., » . » 7 — » 7,50

Olii d'oliva.

Genova.

Sicilia . . . . » — » —
Riviera Ponente . . » 195 » 215
Toscana mangiabili . . » 220 » 235
Bitonto . . . . » 200 » 210
Molfetta . . . . » 200 » 210
Calabria . . . . » 185 » 190
Sardegna . . . . » 180 » 190

Portomaurizio.

Soprafini . . . . L. 205 » 215
Mangiabili . . . . » 185 » 195

Milano.

Olio oliva sopraf. . . L. 250 a 255
Mangiabile . . . » 220 » 225

Gargnano (Garda).

Fini . . . . . L. 180 a 200

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 25 a 40
Vini fini, barolo, barbar. . » 70 » 90
Meridionali pugliesi . . » 15 » 20
Marsala . . . . . » 96 » 160

Genova.

Riposto . . . . . L. 10 a 11 —
Gallipoli . . . . » 15 » 16 —
Monferrato . . . . » 18 » 25 —

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 14 a 18
Vignale . . . . . » 14 » 18
Montemagno . . . . » 14 » 18
Moncalvo . . . . . » 13 » 20
S. Salvatore . . . . » 16 » 17

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 24 a 28
» andanti . . . . » 10 » 12

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 24 a 26
Comuni . . . . . » 11 » 15

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 20 a 24
» Barbera . . » 26 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 20 » 24
Barolo . . . . » 90 » 150
Barbaresco . . . . » 80 » 130

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 15 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 8 » 10
Modena . . . . . » 6 7
Bologna, da pasto . . » 12 » 18

Marche.

Macerata, comuni . . L. 10 a 14
Ancona, comuni . . . » 14 » 18

Umbria.

Perugia, bianco (col dazio) . L. 20 a 21
» rosso . . . . 22 » 23
Città di Castello (fuori dazio)
vino bianco . . . » 12 » 13
» rosso . . . » 14 » 15
Fano, (fuori dazio) . 12,50 » 18

Toscana.

Firenze, vini piano . . L. 10 a 12
» 1[2 costa . . . » 15 » 18
» costa . . . » 20 » 24
Pisa . . . . . » 8 » 20
Siena, 1.a qual. . . . . » 18 » 25
» 2.a » . . . » 10 » 16
Arezzo, rossi . . . » 10 » 16
» bianchi . . . » 10 » 14

Puglie.

Barletta, rossi sup. . L. 12 — a 14 —
» comuni . » 9 — » 9,50
Brindisi, rossi sup. . » 10 — » 12
» » comuni . » 8 — » 10 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
rossi da taglio . . L. 9 — a 12 —
Marsala, ribolliti rossi
da taglio . . . » 19.25 » 21,50
id. coloriti . . » 19 — » 25 —
id. bianchi . . » 19,25 » — —
Vittoria, rosati . . » 12,50 » 14 —
Milazzo, rossi . . » 8 — » 14 —
Mistretta . . . » 12 — 14 —

Tendenza dei mercati: Commercio poco attivo prezzi immutati, sempre molto bassi nell'Emilia.

PREZZI BOZZOLI.

Mercati del 23 giugno.

Acqui, gialli indigeni . L. 3,20 a 4,55
Alessandria, chinesi . » 3,50 » 4,30
Asti, indigeni puri . » 4 — » 4,60
Bra, indigeni puri . » 4 » 4,60
Brescia . . . . » 3,80 » —
Bologna, superiori . » 3,90 » 4,20
Brusasco, gialli ind. p. . » 4,05 » 4,30
Canelli, gialli ind. puri . » 4,20 » 4,40
Carmagnola, incroci chin. » 4 » 4,70
Casalmonferrato . . 4 — » 4,40
Castelnuovo d'Asti, ind. p. » 4 — 4,40
Cavour, gialli puri . » 4,10 » 4,52
Cittadella, gialli . . » 3,75 » —
Cologna Veneta, giallo p. » 3,20 3,55
Cortemilia, gialli ind. p. » 4 — » 4,50
Cremona . . . . » 3,30 » 3,62
Forlì . . . . . » 3,55 » 4,60
Fossano, gialli ind. puri » 3,80 » 4,30
Gallarate . . . . » 3,20 » 3,90
Ivrea, indigeni puri . » 4 — 4,40
Lucca . . . . » 3 — » 4 —
Mantova . . . . » 3 — » 4 —
Modena . . . . » 2,50 » 4 —
Novara . . . . » 3,25 » 4,15
Parma, gialli . . . » 3 — » 4 —
Pesaro . . . . » 2,90 4 —
Piacenza, chinesi . . » 3,65 » 3,85
Pinerolo, indigeni puri . » 4,12 » 4,47
Racconigi, gialli . . » 4,30 4,70
Reggio E., chinesi . . » 3,45 » 3,86
Rocca S. Casciano . . » 3,85 » 4,50
Saluzzo, gialli . . . » 4,35 » 4,40
S. Stefano Belbo, gial. ind. » 4,20 4,27
Savigliano, indig. puri . » 4,20 » 4,60
Stradella . . . . » 3,29 » 3,96
Torino, superiori . . » 4,10 4,40
Vigevano . . . . » 3 — » 4,10
Voghera . . . . » 3,35 » 4,05

Medie ed adequati.

22 giugno.

Arezzo, media . . . L. 3,80
Cavour, chinesi media . » 4,300
Cesena, media . . . » 3,950
Correggio, media . . 3 61
Crema, media . . . » 3,460
Cremona, adequato . . 3,278
Faenza, media . . » 3,863
Fiorenzuola d'Arda, chinesi media » 3,753
Forlì, media . . . » 4,056
Galeata, media . . . 4,113
Imola, media . . . » 3,615
Jesi, adequato . . . » 3,75054
Legnago, media . . . » 3,60
Lodi, adequato generale . » 3,2210
Lugo, adequato . . . » 3,602
Macerata, adequato . . » 3,701
Mantova, adequato reali . » 3,417
Marradi, medio . . . » 4,05
Meldola, media . . . » 4,105
Mirandola, media. . . » 3,65
Modena, media . . . » 3,4918
Modigliana, adequato . » 4,40
Novara, media . . . » 3,887
Osimo, media . . . » 3,7511
Parma, media . . . » 3,5077
Pausula, adequato . . » 3,699
Pavia, media . . . » 3,39
Pesaro, adequato . . » 3,793
Pisa, media . . . . » 3,75
Racconigi, media . . » 4,125
Recanati, adequato . . » 3,61
Rimini, media . . . » 3,809
Saluzzo, media . . . » 3,870
Stradella, media . . . » 3,832
Vicenza, media . . . » 3,88
Vigevano, media . . . » 3,602
Voghera, adequato . . » 3,573

INDICE ALFABETICO

DEL VOLUME 101 DEL « *COLTIVATORE* »

(PRIMO DEL 1909)

— A —

— B —

— C —

— D —

— E —

— F —

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. **G. A. Ottavi**

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

DEPUTATO AL PARLAMENTO

Redattore Capo: CAV. PROF. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti || **Una cantina sperimentale** diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

e varie aziende agrarie

Segretario di Redazione: EDOARDO ZARDETTI || *Amministratore:* Dott. EDOARDO PARVOPASSU

TAVI

L

VATORE

NALE

icoltura

tica

QUINTA

PREZZI D'ABBONAMENTO

AL GIORNALE

IL COLTIVATORE ed al GIORN. VINICOLO ITALIANO

(ANNO 55°) (ANNO 35°)

IL COLTIVATORE:

INTERNO		ESTERO	
Anno (dal 1° gennaio)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

(Esce tutte le domeniche in fascicoli di 32 pagine con doppia coperta).

Agli abbonati annuali paganti prima del 31 gennaio viene dato in dono: 1° Le ultime Leggi agrarie — 2° Tutti i numeri che si pubblicheranno nell'annata della rivista agricola-commerciale La Guida dell'Agricoltore.

IL VINICOLO:

INTERNO		ESTERO	
Anno (dal 1° gennaio)	L. 5 —	Anno	L. 8 —
Semestre	» 3 —	Semestre	» 5 —

(Esce tutte le domeniche in fascicoli di 16 pagine di testo e 16 di coperta.

Agli abbonati annuali paganti prima del 31 gennaio viene dato in dono: 1° La Legge sui vini spiegata popolarmente — 2° Tutti i numeri che si pubblicheranno nell'annata della rivista agricola-commerciale La Guida dell'Agricoltore.

Abbonamento cumulativo ai due Giornali:

INTERNO		ESTERO	
Anno	L. 15 —	Anno	L. 20 —
Semestre	» 8,50	Semestre	» 11,50

Tutti gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti tecnici alla Direz.

☛ Tutti gli abbonati che pagano anticipatamente l'importo dell'abbonamento, hanno diritto a riduzioni del 20 0|0 sui libri e gli opuscoli editi dalla Casa Fr.lli Ottavi di Casale.

Scrivere alla **Direzione dei suddetti Giornali** *in* **Casalmonferrato.**

☛ Con soli **20** centesimi si fa l'abbonamento presso gli Uffici postali. — Si prega **caldamente** di non **mandare denaro in lettera semplice**: piuttosto con **cartolina-vaglia.** — Scrivere sempre chiaramente il proprio indirizzo.

OTTAVI

—

IL

COLTIVATORE

GIORNALE

di agricoltura

pratica

—

SERIE QUINTA

—

ANNO LV

(1909)

Volume Primo

Centesimo primo

della Collezione

—

Prezzo: L. **5**

—

CASALE

Tip. C. Cassone

1909

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. **G. A. Ottavi**

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

DEPUTATO AL PARLAMENTO

Redattore Capo: CAV. PROF. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti | **Una cantina sperimentale** diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

e varie aziende agrarie

Segretario di Redazione: EDOARDO ZARDETTI | *Amministratore:* Dott. EDOARDO PARVOPASSU

SERIE QUINTA

Anno Cinquantacinquesimo

(1909)

VOLUME PRIMO (CENTESIMO PRIMO DELLA COLLEZIONE)

CASALE

TIPOGRAFIA CARLO CASSONE

—

1909

— G —

— I —

— L —

— M —

— N —

— O —

— P —

— Q —

— R —

— S —

— T —

— U —

— V —

— Z —

RULLO

Indispensabile alle Macchine Seminatrici

Brevetto BUCCI - 67749

Premiato all'Esposizione di Forlì 1902 con Medaglia d'argento
Ravenna 1904 — Adria 1904 — Faenza 1908

Larghezza m. 2 — Peso utile kg. 230 — Pressione per cm. kg. 1.115 — Può essere attaccato alla seminatrice, all'acme e all'erpice per il **minimo sforzo di trazione che esige.** Si smonta facilmente per la trazione a mano e trasporto.

Prezzo L. 50.

Si fabbricano rulli di qualunque peso, ondulati e ricoperti di lamiere a prezzi da convenirsi.

Sconti per commissioni importanti

Per ordinazioni rivolgersi alla **Casa agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato** (filiale a **Bari**).

Le migliori Trebbiatrici per semenzine

La Trebbiatrice « **Zimmermann** » da semenzine si costruisce di tre grandezze, cioè quella coi battitori lunghi m. 0,50 che può essere animata da una locomobile di 2 $^1/_2$ HP, produzione kg. da 700 a 800 — quella coi battitori di m. 0,75 *animata solo da una locomobile* di 3 HP, produzione kg. 800 a 1000, e quella coi battitori di m. 0,90 animata da una locomobile di 5 HP., produzione kg. 1000 a 1100. La produzione dipende dallo stato e dalla qualità del seme e del raccolto e dalla forza impiegata; esigendosi che l'albero del battitore inferiore faccia 1500 giri al minuto.

Ogni Trebbiatrice « **Zimmermann** » da trifoglio vendesi completa e pronta a lavorare appena che sia montata; ed è munita di copertone impermeabile, scala per accedere al palco, timone, freno alle ruote posteriori, cunei, varie chiavi per i bolloni, denti di ricambio, un contagiri, le cinghie proprie della Trebbiatrice e vari crivelli di ricambio.

PREZZO

Trebbiatrice " **Zimmermann** ,, da semenzine marca DK 1 battitore m. 0,50 L. **3800**
» » » » DK 2 » m. 0,75 » **4100**
» » » » DK 3 » m. 0,90 » **4600**

Rappresentanti per il Piemonte e Liguria Fratelli OTTAVI - Casale Monf.

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . . L. 19 —
» » » » Parma . . » 23 —
» pesante, porta bauli, casse, ecc. . » 46 —

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva L. 1 a forma diritta L. 1,50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50 *i saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in alluminio e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri;

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio);

la *tazza* d'argento costa L. 20, in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla CASA OTTAVI in Casale Monf. o Bari.